



خود کھانا بنانا

سکھیں



آج کی ڈش

فش بھرتہ

اشیاء:

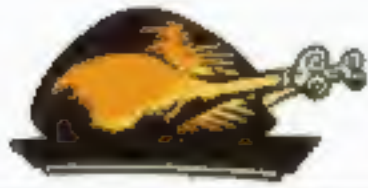
فش ایک کلو، لونگ ایک تولہ، کالی مرچ ایک تولہ، خشک دھنیا دو تولہ، نمک دو تولہ، گھی ایک پاؤ، الائچی ایک تولہ، اورک ایک چھوٹی گانٹھ، لال مرچ چار تولہ، کیلے کے چند پتے

ترکیب:

فش کو نمک اور آٹے سے اچھی طرح دھو لیں بعد ازاں اس کے پارچے بنالیں۔ پھر ان پر اورک کا عرق اور نمک ملا کر ایک دن پڑا رہنے دیں۔ پھر ان میں دھنیا ملا کر کیلے کے پتوں میں رکھیں اور پتوں کو دس



بل وے کر گرم راکھ میں دھاویں۔ پھر نکال کر کوئیں۔ اب پیاز گھی میں لال کریں۔ اسی گھی میں فش بھونیں اور گرم مصالحہ چھڑک کر تناول فرمائیں۔



آج کی ڈش

دم بریانی

اجزاء: بیف دو کلو ٹکڑوں میں، چاول ڈیز ۵ کلو، دہی دو کلو، پیاز آدھا کلو، لونگ بیس گرام، بڑی الائچی بیس گرام، زیرہ بیس گرام، اورک پچاس گرام، پودینہ آدھی گشٹی، ہری مرچ چھ عدد، گھی ڈیز ۵ پاؤ، نمک حسب ذائقہ، کالی مرچ حسب ضرورت

ترکیب: نمک، پیاز اور اورک کو پیس کر گوشت کے ٹکڑوں پر لگا کر دو گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ زیرہ، کالی مرچ، پودینہ، ہری مرچیں اور بڑی الائچی پیس کر دہی کی آدھی مقدار میں ملائیں اور گوشت کے ٹکڑوں پر لگا دیں۔ دہی کی تہہ میں لونگ کے اوپر آدھی مقدار گھی گرم کر کے ڈالیں اور



گوشت کی ہونیاں ڈال دیں۔ پھر گوشت کو اچھی طرح بھون لیں۔ چاول دھو کر بقیہ دہی لگائیں اور گوشت کے اوپر پھیلا دیں۔ دہی کا مٹا آنے سے بند کر دیں اور نیچے ٹکڑیوں کی آنچ جلا دیں۔ جب گھی کی آواز آنے لگے تو سمجھ لیں کہ دہی خشک ہو چکا ہے۔ نیچے آگ کم کر دیں اور انکاردوں پر ۵۰ منٹ۔ دہی کا ڈھکن کھولیں اور بقیہ گھی گرم کر کے ڈال دیں اور دوبارہ بند کر کے اوپر انکار سے دکھ دیں۔ جب بھاپ باہر آنے لگے تو بریانی تیار ہے۔ رات بھر اور سلاہ کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

چکن ملائی بوٹی

اجزاء:
چکن آدھا کلو چھوٹی بوٹیاں، پکٹ والی بالائی یا کریم ایک پیالی، دہی آدھا پاؤ، 2 عدد لیموں کا جوس، پیاز 2 کھانے کا چمچ یا کوکونٹ ملک آدھی پیالی، کچا پیپٹا پیاز آدھا چائے کا چمچ، ٹہنی ہوئی سرخ مرچ آدھا چائے کا چمچ، پیاز ہوا کس گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ، سفید مرچ پس پیس چکن بھر، نمک حسب ضرورت، آئل 2 کھانے کا چمچ۔

ترکیب:
چکن دھو کر پھلانی میں رکھیں تاکہ پانی نکل جائے،



اب سارے مصالحے، دہی، لیموں کا جوس اور بالائی چکن میں اچھی طرح کس کر کے ایک گھنٹے کے لیے فریج میں رکھ دیں، فرائی بین میں آئل ڈال کر پھیلائیں اور مصالحہ لگی چکن ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں چکن کا پانی خشک ہو جائے تو تیزی سے چمچ چلاتے ہوئے بھونیں مصالحہ چکن پہ لگ جائے اور ہلکی سی سرخی نظر آ جائے تو چولہا بند کر دیں۔ چکن ہون لیس ہو تو زیادہ بہتر، کچا پیپٹا نہ ہو تو فرق نہیں پڑتا چکن پلیٹ میں نکال کر تھوڑی سی بالائی چکن پر ڈال کر گارنش کریں۔



آج کی ڈش

چکن قورمہ

اشیاء: 1 کلو، بھن 5 چائے کے چمچ، دار چینی 6 عدد، تیل 2 کھانے کے چمچ، تیز پات 1 پتہ۔ ہری 5 کلو، لہسن، اورک کا پیسٹ 3 کھانے کے چمچ، الائچی 10 عدد، دہی 4 کھانے کے چمچ، جاوڑی پاؤڈر، لال مرچ 2 کھانے کے چمچ، بادام پسے ہوئے آدھا دو کھانے کے چمچ، لونگ 5 عدد، کریم 2 کپ، ہر اوٹیا یا کپ، پیاز ہار یک کٹے ہوئے 3 کپ، ہلدی 1 چائے کا پودینے حسب ضرورت



سجائوٹ کے لئے: بادام، کاجو، کشمش حسب ضرورت، بھن تلنے کے لئے ترکیب:

تیل اور بھن کو ایک چین میں گرم کر کے اس میں تیز پات، دار چینی، لونگ اور الائچی کو کچھ دیر بھونیں پھر اس میں پیاز ڈال کر کچھ دیر فرائی کریں۔ اس کے بعد اورک، لہسن، ہلدی، لال مرچ، نمک، پسے ہوئے بادام اور دہی کو پھینٹ کر ڈالیں درمیانی آگ پر دس منٹ پکائیں، جب مصالحہ بھن جائے اور تیل اوپر آ جائے تو چکن ڈال کر 15 منٹ فرائی کریں جب چکن پک جائے تو کریم، ہری مرچیں، جاوڑی اور کیوڑہ ڈالیں اور چند منٹ کے لئے دم پر رکھ دیں، بھن میں بادام، کاجو اور کشمش کو حل کر نکال لیں اور قورمے کے اوپر ڈال دیں ساتھ ہی پودینے یا دھنے کے پتے ڈال دیں مزید انورتن قورمہ تیار ہے۔



آج کی ڈش

کریم کشرڈ

اجزاء:
 کشرڈ پاؤڈر دو ٹیچ، دودھ ڈیڑھ کلو، سبز الائچی دو
 اور اس میں سبز الائچی توڑ کر ڈال دیں، ایک کپ
 دودھ نکال کر اس میں کشرڈ پاؤڈر مکس کر لیں، جب
 دودھ کھول جائے تو اس میں چینی ڈال دیں اور آٹے
 دھبی کر دیں، اس کے بعد اس میں کشرڈ ملا دودھ
 پھل حسب ضرورت
 ترکیب:
 آہستہ آہستہ ڈالیں اور ساتھ ٹیچ چلاتی رہیں، جب
 دھبے میں دودھ ڈال کر اسے چوبلی پر رکھیں گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں، سردیگ باؤل میں آدھا



کشرڈ ڈالیں اور اسے ٹھنڈا ہونے کیلئے رکھ دیں، ٹھنڈا ہو جائے تو اس پر احتیاط سے کریم کی لیئر جمائیں، اس
 کے بعد اسکے اوپر بقیہ کشرڈ ڈال کر اپنی مرضی کے پھلوں سے سجائیں اور ٹھنڈا کرنے کیلئے فریج میں رکھ دیں،
 حریفار کریم کشرڈ تیار ہے۔



آج کی ڈش

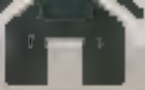
مشن قورمہ

اجزاء: مشن ایک کلو ہڈیوں کے ساتھ، نمک ایک کھانے کا چمچ، کیڑا دو کھانے کے چمچ، پیاز تین عدد بڑی، کئی ہوئی، لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، اورک کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، لال مرچ پاؤڈر دو کھانے کے چمچ، ہلدی پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ، ثابت، زیرہ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ، آئل آدھا کپ۔

ترکیب: ایک بڑے چین میں آئل کو گرم کر لیں۔ اس میں



پیاز کو سبھا ہونے تک تھیں پھر آئل سے پیاز کو نکال لیں۔ اسی آئل میں لہسن اور اورک کا پیسٹ شامل کر کے دو منٹ تک تھیں۔ اب لال مرچ پاؤڈر اور ہلدی پاؤڈر شامل کر کے درمیانی آگ پر تھیں سیکھتے تک تھیں اب گوشت شامل کریں اور تیز آگ پر پانچ منٹ تک تھیں۔ نمک اور ایک لیٹر پانی شامل کر کیا ہال لیں۔ پھر ثابت گرم مصالحہ شامل کریں۔ ڈھک کر بجلی آگ پر ایک گھنٹے تک پکائیں یا جب تک گوشت گل نہ جائے۔ ڈھکن ہٹائیں پھر زیرہ اور دھنیا پاؤڈر شامل کر کے چند منٹ تیز آگ پر پکائیں۔ پیاز کو مشین میں گرائنڈ کر لیں اس سے خرم ہو جائے گی۔ اس کو برتن میں شامل کر لیں۔ کیڑا شامل کر کے پانچ منٹ تک پکائیں۔ پھر چوبے سے اتار لیں اور گرم پیش کریں۔



آج کی ڈش

چیز برگر

کھانے کا حج، کچپ ایک کھانے کا حج

اجزاء:

ترکیب:

تمام اجزاء کو چکن کے قے میں شامل کر لیں اور اچھی طرح کس کر کے تیس منٹ کیلئے چھوڑ دیں۔ اس طرح یہ ٹوٹیں گے نہیں اس کے بعد چھوٹی ٹکیہ بنا کے پین

چکن تیرہ آدھا کلو، چیز سلاکس چار عدد، پیاز باریک کٹا ایک عدد، انڈا ایک عدد، نمک ایک چائے کا چمچ، گھی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، اور یگانو آدھا چائے کا چمچ، گول برگر تین چار عدد، دوسر ساس ایک



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں . www.iqbalkalmati.blogspot.com

میں فرائی کر لیں۔ برگر بھی سینک لیں۔ اب برگر کے اوپر چکن کباب، اونین رنگ، چیز سلاکس، سلاڈ کا پتا اور پھر دوسرا برگر بن رکھ دیں۔ اونین رنگز اور فرنیچ فرائز کے ساتھ سرو کریں۔



آج کی ڈش

چکن ونگز

اجزاء:
 نمک ایک عدد، سفید مرچ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، آئل
 چکن ونگز بارہ عدد، ہری مرچیں حسب ضرورت ایک کھانے کا چمچ
 کٹی ہوئی، کارن فلور دو کھانے کے چمچ، چائیز نمک ایک
 چائے کا چمچ، بیکنگ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، میدہ چار
 کھانے کے چمچ، پیاز ایک عدد کٹی ہوئی، انڈا ایک عدد
 ایک پیالے میں انڈا، پیاز، ہری مرچ،
 میدہ، کارن فلور، نمک، چائیز نمک، سفید مرچ پاؤڈر اور



بیکنگ پاؤڈر ملا کر بیٹر تیار کر لیں۔ ونگز کو اس آمیزے بیٹر میں آدھے گھنٹے کے لیے میری میٹ کر دیں۔ اس کے بعد تیل گرم کریں اور ونگز کو گولڈن براؤن ہوتے تک فرائی کر لیں۔ جب یہ گولڈن براؤن ہو جائے تو کھیرا، ٹماٹر اور سلاد کے پتوں کے ساتھ سرو کریں۔



آج کی ڈش

چیلی کباب

اجزاء: قیمہ ایک کلو، ٹماٹ دھنیا ایک کھانے کا چمچ کئی ہوئی، پودینہ آدھا مٹھی باریک کٹا ہوا، مکئی لال
 چمچ، سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ، انار دانہ دو کھانے کا چمچ مریخ آدھا کھانے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، تیل حسب
 پانی حسب ضرورت، انڈے چار عدد، پسلی لال مریخ ضرورت، لٹاڑ حسب ضرورت
 آدھا کھانے کا چمچ، بکئی کا آٹا دو کھانے کے چمچ، ہری ترکیب: ایک بڑے برتن میں قیمہ ڈالیں۔ اب
 مریخ چار عدد باریک کٹی ہوئی، کالی مریخ ایک چائے کا ٹماٹ دھنیا اور سفید زیرے کو بھون کر مٹا چیں لیں۔



اب ایک انڈہ، پسلی لال مریخ، بکئی کا آٹا، باریک کٹی ہوئی مریخ، انار دانہ، مکئی کالی مریخ، باریک کٹا ہوا پودینہ، مکئی لال
 مریخ، نمک اور پیسے ہوئے مصالحے قیمے میں ملا کر گوندھیں اور آدھے گھنٹے کے لیے ڈھک کر فریج میں رکھ دیں تاکہ
 انار دانے کی کھٹاس آجائے۔ باقی انڈوں کو فرائی کر کے بیٹر میں شامل کر لیں۔ اس کے بعد ایک بڑے فرانگ بین
 میں تھوڑ سا تیل گرم کر لیں۔ چیلی کباب کبھی بھی زیادہ تیل میں نہ تھیں۔ جب تیل گرم ہو جائے تو آج بکئی کر
 دیں۔ پھر ذرا زیادہ قیمہ ہاتھ میں لے کر پھیلائیں اور درمیان میں ٹماٹر کا ایک کٹا رکھ کر چاروں طرف سے اٹھا کر ذرا
 بڑے سائز کا کباب بنائیں اور پھر تیل میں۔ تو اسے نکال کر کاغذ پر رکھ دیں، تاکہ چکنائی جذب ہو جائے۔ آخر میں
 وہی کے راسخ، چٹنی اور گرم نان کے ساتھ سرو کریں۔



آج کی ڈش

فروٹ چاٹ

ترکیب: پہلے کینو کو چھیل کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ آم۔ انگور، آڑو، امرود، کیلے، انار اور شکر قندی کے بھی چھوٹے ٹکڑے بنالیں۔ جوس بنانے کے لئے چینی میں لیموں، گریپ فروٹ اور کینو کا جوس نکال لیں۔ پھر ایک بڑے پیالے میں سارا فروٹ بھی ڈالکر

اشیاء:

کینو ڈانقے کے لیے، انگور ایک پیالی، امرود دو عدد، لیموں دو عدد، شکر قندی دو عدد، کینچر عدد، چینی حسب ذائقہ، کالی مرچ حسب ذائقہ، ناشپاتی دو عدد، آڑو تین عدد، آم ایک عدد، انار ایک عدد



ابھی طرح کس کریں آپ اسے زیادہ چمکی بنانے کیسے چاٹ مصالحہ بھی شامل کر سکتی ہیں کھنی میٹھی چاٹ تیار ہے انظار میں پیش کریں۔



آج کی ڈش

پختہ ہو کر کھانے کے لئے

اجزاء
ایک گڈی، خشک دھنیا ایک کھانے کا چمچ، انار دانہ ایک
چائے کا چمچ، لال مرچ دو کھانے کے چمچ، نمک ایک
کھانے کا چمچ، دہی آدھا کپ، تیل حسب ضرورت
ترکیب: قہے کو کسی برتن میں ڈال کر ہلکا سا فرانی
میں دو کپ، قہے آدھا کپ، آلو ہار ایک کپ
ہوئے آدھا کپ، پیاز ہار ایک کپ، ہری
مرچ ہار ایک کپ، پانچ عدد، ہر دھنیا ہار ایک کٹا ہوا



کر لیں تاکہ اس کا کچا پن ختم ہو جائے، اب ایک باؤل میں قہے، مہسن، آلو، پیاز، ہری مرچ، ہر دھنیا، خشک دھنیا، انار
دانہ، لال مرچ، نمک اور دہی ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اور تھوڑے سے پانی میں گوندھ میں اور آدھے گھنٹے کیلئے
رکھ دیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کریں اور اس میں پکڑے مل لیں، دہی کی چٹنی کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔



آج کی ڈش

چکن تکہ

سب سے پہلے چکن کو دھو کر چھری کی مدد سے لمبے

اجزاء

لمبے کٹ، ریں پیسے کے ٹکے میں ہوتے ہیں۔ تاکہ

چکن ایک عدد چاروں طرف میں کٹوا لیں ٹکے کی ہلچ

مصلحہ ان میں اندر تک جاسکے۔ ایک کھلے برتن میں دہی

میں، دہی ایک سے ڈیڑھ کپ، لہسن، اورک پیسٹ ایک

ڈال کر اس میں لہسن اورک پیسٹ اور آدھا پکٹ مصلحہ

نمیل سپون، تکہ مصلحہ آدھا پکٹ، نمک حسب ذائقہ

یا حسب ضرورت مصلحہ ڈال لیں یہاں والے پکٹ میں

ترکیب:



نمک مل ہوتا ہے۔ اس لیے چھ کر پھر نمک ڈال لے گا سب کو اچھی طرح مکس کر کے ان میں چکن ڈال لیں۔ کاتنے کی مدد

سے چکن کو تھوڑا سا کٹ مارتے ہوئے مکس کریں۔ کچھ گھنٹوں کے لیے یا پھر overnight سے فرج میں رکھ دیں

بعد میں اون میں بیک یا روٹ کر لیں 25 سے 30 منٹ۔ جن کے پاس اون نہ ہو وہ اسے آئل میں بھی فرائی کر سکتے

ہیں، یا پھر پہلے دہی کے ساتھ پکا کر خشک کر لیں اور پھر آئل میں بھون لیں۔



سپینش راس

اجزاء:

کٹے ہوئے 2 پیالی، شملہ مرچ، باریک کٹی ہوئی 2 پیا

3 عدد، اجوائن، آدھا چائے کا چمچ، کالی مرچ، کٹی ہوئی
آدھا چائے کا چمچ، اولیو آئل 3 کھانے کے چمچ۔

ترکیب:

فرائنگ بین میں اولیو آئل کو ہلکا سا گرم کر کے بہن

چاول ابلے ہوئے تین پیالی، نمک حسب

ذائقہ بہن۔ کچلا ہوا 2 سے 3 جوے، پیاز باریک کٹی

ہوئی 2 عدد درمیانی، ٹماٹر پوکور کٹے ہوئے 3 عدد،

لہجوں، باریک کٹے ہوئے آدمی پیالی مشروم، باریک،



اور پیاز کو ذرا سا نرم ہونے تک فرائی کریں۔ پھر اس میں شملہ مرچ ڈال کر دو سے تین منٹ تک فرائی کر لیں۔ ٹماٹر، مشروم
اور زیتون بھی شامل کر دیں۔ 1 راسی آٹھی تیز کر کے 3 سے 4 منٹ تک فرائی کرنے کے بعد چاول شامل کر دیں۔ تیز آٹھی
پر فرائی کرتے ہوئے نمک، کالی مرچ اور اجوائن ڈال دیں۔ چاولوں کے ساتھ جب ساری چیزیں مکس ہو جائیں اور
چاولوں سے خوشبو آنے لگے تو چولہا بند کر دیں، اور گرم گرم سپینش راس کے حرے میں۔

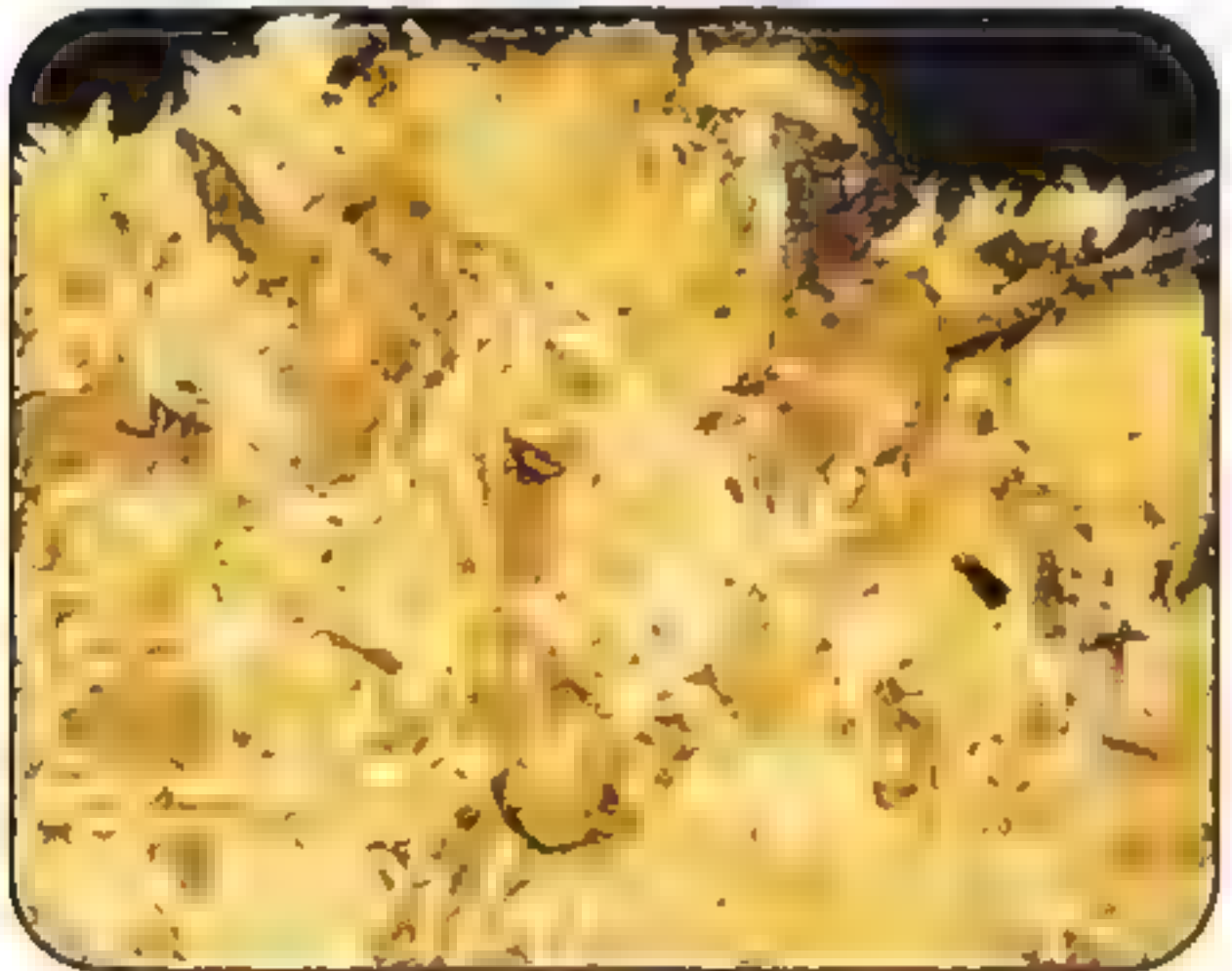


آج کی ڈش

بھٹی بریانی

اشیاء: چاول ایک کلو، گوشت ایک کلو، آٹا ایک پاؤ، مٹر ایک پاؤ، پیاز آدھ پاؤ، لہسن ایک ٹمہنی، ادھرک آدھی چمٹا، دہی ایک پاؤ، تاریل پ 4 بچے، گرم مصالحہ حسب ذائقہ، نمک حسب ذائقہ، مرچ حسب ذائقہ، تھی ایک پاؤ

ترکیب: تھی میں پیاز کو ہادامی رنگ ہونے تک بھون لیں۔ پھر گوشت ڈال کر بھونیں۔ جب خوب بھن جائے تو لہسن، ادھرک، دہی، نمک، مرچ ڈال دیں۔ دہی کا پانی خشک ہونے پر تاریل ڈال کر گوشت کو گلے دیں۔ جب گوشت گل جائے تو سبزی اور ٹماٹ بھرت گرم مصالحہ ڈال



ویں۔ آٹا مٹر کے علاوہ آپ چاہیں تو کوئی اور سبزی بھی ڈال سکتی ہیں۔ جب سبزی گل جائے اور خشک ہو جائے تو وہ چاول کو علیحدہ نمک میں ڈال کر دو کئی پر رکھ کر ڈھال لیں اور ایک دھبھی میں ایک طرف یہ سبزی گوشت اور دوسری طرف چاول ڈال کر یا صرف ایک تہہ چاول ڈال کر دم دیں۔ چند روٹ بٹ بعد سالن کا پانی خشک ہو جانے پر اتار لیں۔ اس میں آپ پسند کریں تو تاریل کے ساتھ آدھی بچے آچھر بھی ڈال سکتے ہیں۔



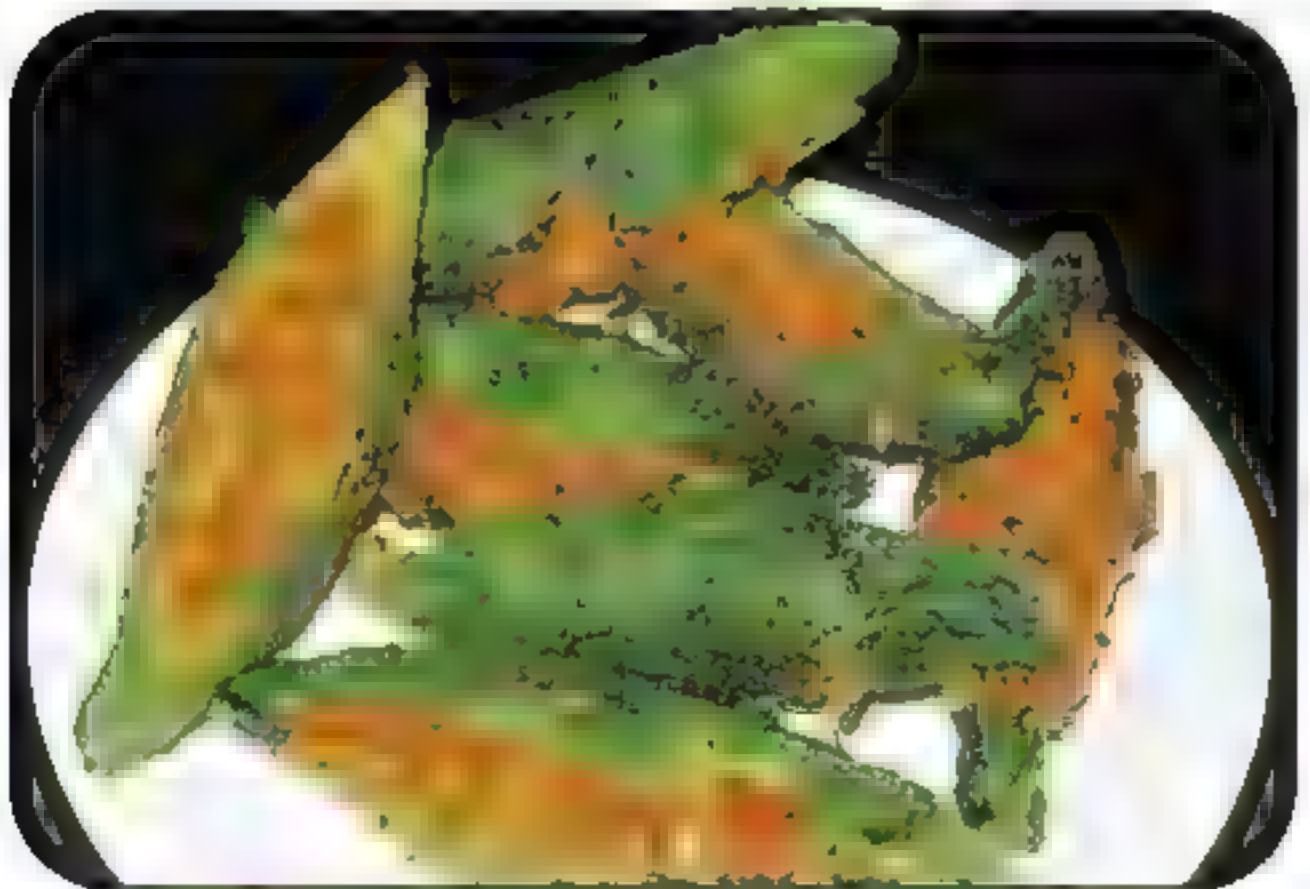
آج کی ڈش

قیمہ کرپے

اجزاء:

ہوئی، نمائز چار عدد ہار یک کئے ہوئے، لہسن اور ک دو
کھانے کے چمچ پ ہوا، پیاز دو عدد ہار یک کٹی ہوئی، آٹھ
آدھا چائے کا چمچ پ ہوا، ہری مرچیں چار عدد ہار یک کٹی
ہوئی، ہرا دھنیا ایک چوتھائی گنشی ہار یک کٹا ہوا، لیوں
ایک عدد، نمک حسب ذائقہ، آئل حسب ضرورت۔

قیمہ کرپے آدھا کلو، کرپے آدھا کلو، لال مرچ ایک
چائے کا چمچ پسی ہوئی، گرم مصالحہ ایک چائے کا
چمچ، ثابت سفید زرد ایک چائے کا چمچ، دھنیا ایک چائے
کا چمچ پ ہوا، ہلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ پسی



ترکیب:

کرپے چھیل کر چمچ نکال دیں اور کاٹ کر نمک، ملے پانی میں ابال لیں۔ دہنچی میں تیل گرم کر کے پیاز اور لہسن
اور ک بھونیں۔ اس میں قیمہ شامل کر کے پانی خشک ہونے تک بھونیں جب قیمہ بھن جائے تو لال مرچ، گرم
مصالحہ، زیرہ، دھنیا، ہلدی، آٹھ اور نمک شامل کر کے خوشبودار کرنے تک مزید بھونیں اس میں کرپے، لیوں کا رس اور
ہری مرچیں ڈال کر آئل علیحدہ ہونے تک بھونیں اور ہر سے دھنیے سے سجا کر پیش کریں۔



آج کی ڈش

کھویا پڈنگ

اجزاء:
 اٹھارے چار عدد، ڈبل روٹی کے سلائس چھ عدد
 کنارے کاٹ لیں، دودھ تین کپ
 حسب ضرورت ضرورت ہار یک کٹے ہوئے، چاندی کے
 ورق حسب ضرورت ضرورت، مکھن حسب ضرورت
 ترکیب:
 چینی آدھا کپ، کھویا آدھا کپ، زعفران ایک
 چائے کا چمچ، سبز الائچی ایک چائے کا چمچ، پیسی ہوئی، بادام
 کرائیں۔ ایک برتن میں دودھ، چینی اور کھویا ڈال کر
 سلائس کے چھوٹے ٹکڑے کاٹ کر مکھن میں فرائی



پکائیں۔ کھویا نرم ہو جائے تو اس میں سلائس کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔ تھوڑی دیر بعد اس میں زعفران اور الائچی شامل کریں۔

جب گاڑھا ہو جائے تو چوبلیے سے اتار لیں کر رکھ لیں۔ اب اٹھارے کو پھینٹ کر اس میں شامل کر دیں۔ اوون پر دف ڈش میں مکھن لگائیں۔ یہ آمیزہ ڈش میں ڈال کر سیٹ ہونے تک اوون میں بیک کر لیں۔ اوون سے نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔ ہر یک کٹے ہوئے بادام اور چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔



آج کی ڈش

دیگی چکن قورمه

اجزاء: چکن ایک کلو، پیاز بڑی ایک عدد، گھی ایک کپ، ادک لبسن پیسٹ یک کھانے کا چمچ، پیس لال مرچ ڈیڑھ چائے کا چمچ، دہی مرچ یک چوتھائی چائے کا چمچ، پب دھنیا ایک کھانے کا چمچ، دسی ایک کپ، پب گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ، لونگ چھ سے آٹھ عدد پیس ہوئی، بڑی الائچی تین سے چار عدد پیس ہوئی، چھوٹی الائچی پانچ سے چھ عدد، کالی مرچ تین سے چار عدد پیس ہوئی، پیس جا کھل جاوتری ایک چوتھائی چائے کا چمچ، گنی ادک دو کھانے کے چمچ، کیوڑا ایک چائے کا چمچ، نمک حسب ذوق



ترکیب: چین میں تھی گرم کر کے پہلے پیاز اور پھر چکن کو بھی چار سے پانچ منٹ فرائی کر کے نکال دیں۔ پھر پیاز نے میں اور کھس کا پیسٹ، پس لاس مرچ، دگنی مرچ، پیادھنیا، نمک اور پانی ڈال کر مکس کریں۔ اب چین کے گرم تھی میں لونگ، جھوٹی الائچی اور تیار کیا ہوا سکچر شامل کر کے بھون لیں۔ پھر بینڈر میں دہی اور بران پیاز بینڈ کریں۔ اب بھنے مصالحے میں بھنی چکن شامل کر کے آٹھ سے دس منٹ ڈھک دیں۔ پھر اس میں پیاز اور دہی کا سکچر ڈال کر پکائیں۔ اب اس میں پس جا نقل جوتری، پیاز گرم مصالحہ، کٹی اور ک، پس ہوئی بڑی الائچی، پس ہوئی لونگ، پس کان مرچ اور کیڑا ڈال کر پکائیں۔ آخر میں اسے سردنگ ڈش میں نکال کر سرو کریں۔



آج کی ڈش

چکن پزا

اجزاء:

ترکیب:

میدہ 8 اونس، آئل 2 ٹی سپون، خمیر 1 ٹی سپون،
 چینی 1 ٹی سپون، نمک 1 ٹی سپون، پیس ہوئی رائی 1 ٹی
 سپون، ایللی ہوئی مرغی 1 کپ، آئل 4 کھانے کے
 چمچ، ٹماٹو کچپ 4 کھانے کے چمچ، پانی آدھ کپ۔
 خمیر کو پانی میں ملائیں اور دس منٹ تک چھوڑ
 دیں پھر اس میں میدہ، نمک، چینی اور دو ٹی سپون آئل
 ملا کر گوند لیں۔ پھر روٹی تیل کر نرم کپڑے سے ڈانپ
 دیں حتیٰ کہ پھول کر دو گنا ہو جائے۔ اب مرغی میں تمام



معالجے ملا دیں۔ تیل گرم کریں اور اس میں مرغی کو تلیں۔ پھر کچپ ڈال کر گاڑھا گاڑھا بھون لیں روٹی پزا اترے
 میں رکھیں۔ تھوڑی سی ٹماٹو کچپ پھیلائیں پھر مرغی کو پھیلائیں آخر میں پیاز کے ٹکڑے اوپر پھیلادیں۔ اوون میں
 نصف گھنٹے تک کائیں عمدہ چکن پزا تیار ہے۔



آج کی ڈش

حیدرآباد کی بھنڈی



اجزاء:

بھنڈی دو کپ (دھو کر مکھنیں اور چھونے چھونے ٹکڑوں میں کاٹ لیں)، پیاز باریک کٹی ہوئی آدھا کپ،
 ٹماٹر باریک کٹے ہوئے ایک کپ، دہی ایک کپ، میسن 3 کھانے کے چمچ، مال مرچ آدھا چائے کا چمچ، ہلدی آدھا
 چائے کا چمچ، سیاہوا زیرہ آدھا چائے کا چمچ، رائی آدھا چائے کا چمچ، ثابت سرخ مرچ 6 عدد، اورک لیسن کا پیسٹ
 ایک کھانے کا چمچ، تیل حسب ضرورت، نمک حسب ذائقہ
 ترکیب:

ایک کڑی میں تیل ڈال کر گرم کریں اور اس میں بھنڈی ڈال کر بھون لیں، جب رنگ بدلنے لگے تو چولہا بند کر
 کے بھنڈی اس میں سے نکال لیں۔ ایک دیگی یا کڑی میں 5 کھانے کے چمچ تیل ڈالیں، اس میں کئی پیاز ڈال کر کچھ
 دیر چمچ چلائیں، اب اس میں ٹماٹر، ثابت لال مرچ، اورک لیسن کا پیسٹ اور رائی ڈال کر بھونیں، جب مصالحہ اچھی
 طرح تیار ہو جائے تو اس میں بھنڈی ڈال دیں اور آدھے بجے بہت دھیمی کر دیں، ایک برتن میں دہی ڈالیں، اب اس میں
 میسن، لال مرچ، نمک، ہلدی اور سیاہوا زیرہ ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں، اس مکچر کو بھنڈی والی کڑی میں ڈالیں
 اور آدھے بجے تیز کر کے اچھی طرح بھون لیں، جب بھنڈی خشک ہو جائے تو اتار لیں اور روٹی کے ساتھ پیش کریں۔

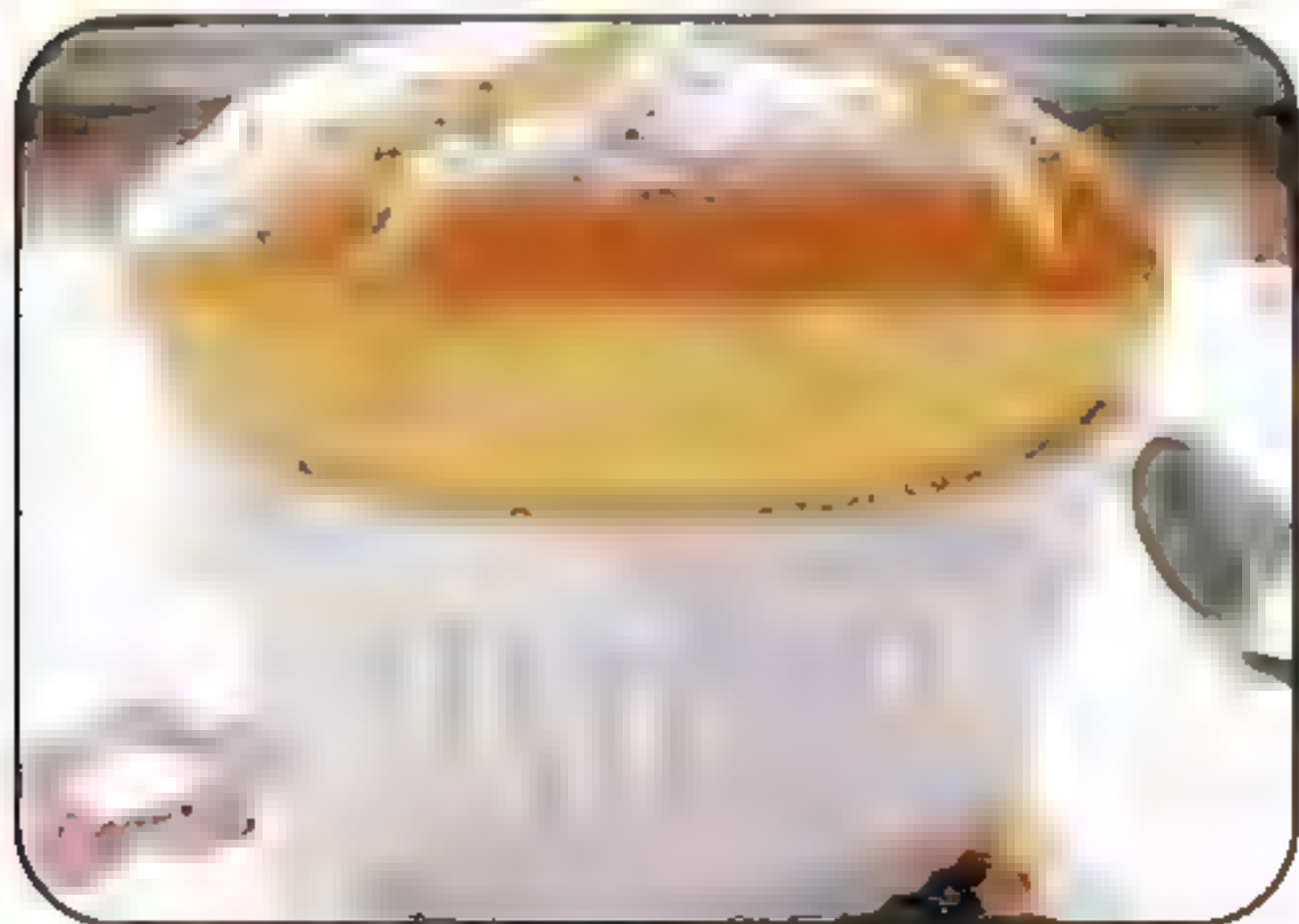


آج کی ڈش

اورنج سو فلی

اشیاء! کھن تین جج، کپ میدہ 1/2، نمک حسب ضرورت، 2/3 کپ دودھ، 1/3 کپ اورنج جوس، 4 انڈے 1/2 کپ چینی

چاروں طرف گھی لگا کر تیار کر لیں۔ کھن کو گرم کریں، اس میں میدہ اور نمک اچھی طرح ملا دیں، چوبیس سے اتار کر اس میں دودھ ڈال کر چمچ سے اچھی طرح ملا لیں اور پھر اسے پکا کر گاڑھا کر لیں۔ چوبیس سے اتار کر اس میں اورنج جوس ملا لیں۔ الگ سے چار انڈوں کی زردی کو ترکیب: سو فلی بیک کرنے کے لیے ڈش کے



پانچ منٹ کے لیے پھیٹ لیں، اور ان کو آہستہ آہستہ اورنج جوس والے آمیزے میں ملا لیں۔ اب الگ سے چار انڈوں کی سفیدی کو اچھی طرح پھیٹ لیں اور آہستہ آہستہ اس میں چینی ملا لیں اور پھیٹتے جائیں، پھر اس کو اورنج والے آمیزے میں آہستہ سے ملا کر تھی لگی ڈش میں ڈال دیں، اسے 325 ڈگری پر 60 منٹ کے لیے بیک کریں سو فلی اورنج تیار ہے گرم گرم پیش کریں۔



آج کی ڈش

چرنہ مصالحہ

ترکیب:

اجزاء:

ثابت مرغی ڈیز، گلو، لیموں کا رس اور پیالی، سوشل مصالحہ ایک کھانے کا چمچ، بھنا ہوا مین ڈیز، چائے کا چمچ، چاٹ مصالحہ چھ کھانے کے چمچ، لیموں تین عدد، سلاد کے پتے چار عدد، آئل تلنے کے لئے۔

ایک پیالے میں لیموں کا رس، سوشل مصالحہ اور مین ملائیں اور مرغی پر لگا کر پلاسٹک کی تھیلی میں لپیٹ کر دو گھنٹوں کے لئے رکھ دیں۔ مرغی کو سینئر میں تیس منٹ (30Mns) کے لئے شیم کر کے رکھ دیں۔ ایک کھلے منہ



کی دیکھی میں آئل گرم کریں اور مرغی کو سنہری رنگ آنے تک تلیں۔ مزیدار چرنہ مصالحہ چاٹ مصالحہ لے، سلاد پتے اور باریک کٹے ہوئے لیموں سے سجا کر پیش کریں۔



آج کی ڈش

شیر خرمہ

اشیاء:

۱/۲ کپ کانٹے ہوئے چھوڑے یا بھجوریں پانی
چار کپ دودھ، سبز الائچی تین عدد، چار سے چھ
چمچ چینی، روح کیوڑا
ایک کپ سویاں، ایک کپ پستہ، گری، کشمش
اور ہادام پانی میں بھگولیں
ترکیب
دودھ، الائچی اور چینی کو ہلکی آگ پر پکائیں کہ یہ
گاز خارج ہو جائے پھر اس میں سویاں ڈالیں، جب سویاں



نرم ہو جائیں تو بھگوئے ہوئے خشک پھل اس میں ڈال دیں تھوڑی دیر بعد اس میں روح کیوڑا ڈال کر چولہے سے
اتاریں اور حسب پسند گرم گرم یا ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔



آج کی ڈش

کریمی فروٹ سیلڈ

نمک چٹکی بھر، دودھ چار کھانے کے چمچ

اجزاء

ترکیب:

کیلا، سیب، ناشپاتی اور آڑو ہار یک ہار یک کاٹ لیں اور انہیں کسی پیالے میں ڈال دیں، گرائنڈر میں

کیلا چار عدد، سیب دو عدد، ناشپاتی دو عدد، آڑو ایک عدد، انگور آدھا کپ، انار کے دانے آدھا کپ، آم ایک عدد، فریش کریم ایک کپ، چینی 4 کھانے کے چمچ،



فریش کریم، چینی، نمک اور دودھ ڈالیں اور اسے اچھی طرح مکس کر لیں، جب چینی اور نمک کریم میں اچھی طرح مل جائیں تو اس آمیزے کو پیالے میں ڈال دیں، اس میں انار، انگور اور چوکور شکل میں کٹے ہوئے آم ڈال کر مل لیں اور فریج میں رکھ کر ٹھنڈا کریں، افطاری میں سب کو سرو کریں۔



آج کی ڈش

نوڈلز سوپ

جزاۃً:
مرچی کی تختی چھ بیالی، نوڈلز دو سو گرام، گاجر ایک
عدد ہار یک کئی ہوئی
کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، براؤن چینی ایک کھانے کا
چمچ، ہری پیاز ایک عدد چوپ کی ہوئی، ہرا دھنیا دو
کھانے کا چمچ چوپ کیا ہوا، ادراک ایک کلو
بند گوشتی ایک چوتھائی عدد، بار یک کئی ہوئی شملہ
مرچ ایک عدد ہار یک کئی ہوئی، مشروم چار عدد، پیس ہوئی
ترکیب:



مشروم کو کھولتے ہوئے پانی میں بھگو کر نمیں اور پانی سے نکال کر بار یک کاسٹ میں، پانی محفوظ کر لیں۔ نوڈلز
(Noodles) کو تیل (Oil) اور نمک ڈال کر ابال لیں۔ دھبے میں تختی، سویا سوس، براؤن چینی، کالی مرچ، تھوڑا سا
نمک اور روکھانے کے چمچ نمیں والے پانی چھان کر ڈال دیں۔ چند منٹ پکانے کے بعد گاجر، بند گوشتی، شملہ مرچ،
ادراک اور نوڈلز (Noodles) ڈال کر تھوڑی دیر تک پکائیں۔ چولہا بند کریں، ہرا دھنیا اور ہری پیاز شامل کر کے
مزیدار نوڈلز سوپ گرما گرم پیش کریں۔



آج کی ڈش

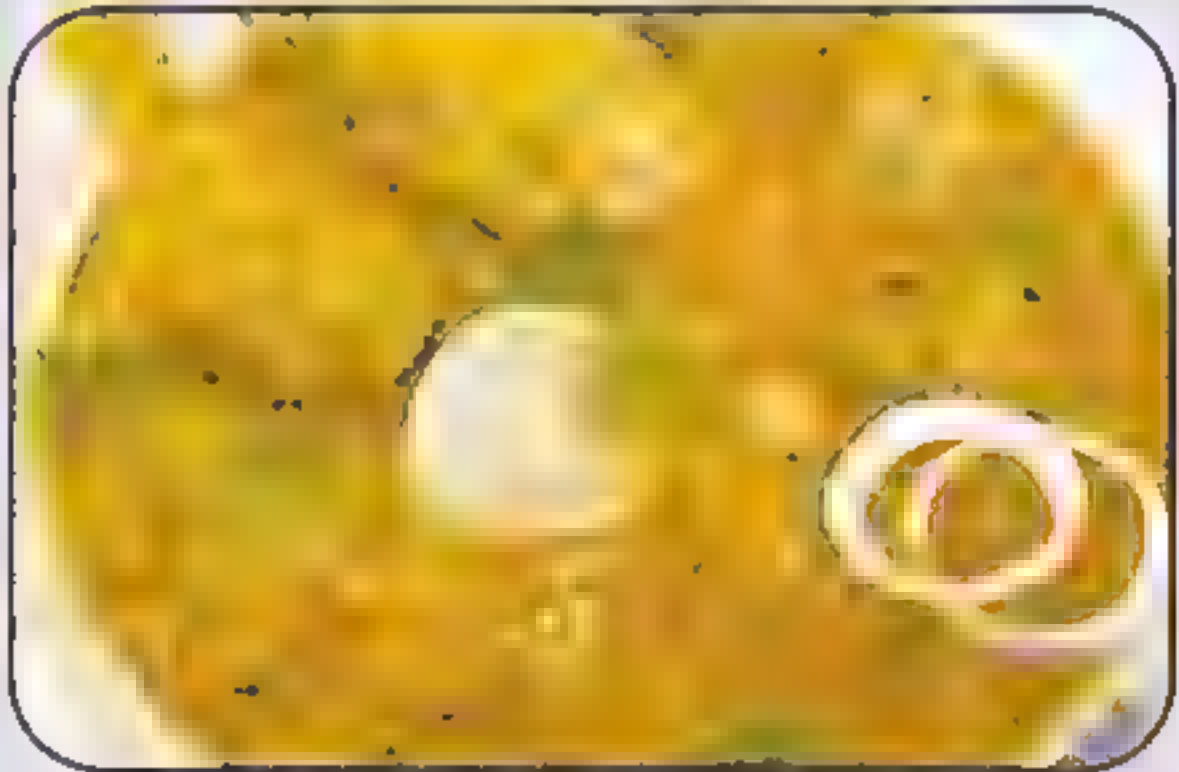
چکن کیٹو پرائیڈ

اجزاء:

پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، بال مرغ ایک کھانے کا چمچ،
سیاہ مرغ ایک چائے کا چمچ، الی کا گودا ایک کھانے کا
چمچ، دی ایک کپ، نمک اور تیل حسب ضرورت
ترکیب:

چکن ایک کلو، پیڑ ہار ایک کٹی ہوئی ایک کپ، ٹماٹر
ہار ایک کٹا ہوا ایک کپ، ہری مرغ 10 سے 12 عدد،
اورک لیسن کا پیسٹ دو کھانے کے چمچ، جڑی الائچی 3
عدد، جھوٹی الائچی 5 عدد، دارچینی کا ٹکڑا ایک انچ کا، زہرہ
ایک کھانے کا چمچ، اجوائن آدمی چائے کا چمچ، دھنیا

ایک برتن میں دی ڈالیں، اس میں الی کا گودا،
لال مرغ، دھنیا پاؤڈر اور لیسن اورک کا پیسٹ ڈالیں کر



ابھی طرح کس کریں، چکن کی یونین کریں اور اسے اس آمیزے میں ڈال کر اچھی طرح کس کر لیں، ایک کڑی
میں تیل گرم کریں، اس میں پیڑ ڈال کر براؤن کریں، جب براؤن ہونے لگے تو اس میں ٹماٹر اور ہری مرغیں ڈال
دیں، اچھی طرح بھن جائے تو مصالحہ لگا چکن اس میں ڈال کر کچھ دیر کیلئے بھونیں، ایک ٹمبل کے کپڑے میں بڑی
الائی، جھوٹی الائچی، دارچینی، اجوائن، زہرہ اور سیاہ مرغ ڈال کر باندھیں، بھنے ہوئے چکن میں دو کپ پانی لگائیں
اور تیل کی پوٹلی اس میں ڈال کر ڈھکس بند کر دیں، مکافعت تک اسے بجلی آگ پر پکھنے دیں، اب اس میں نمک ملائیں
اور بجلی آگ پر اس کا پانی خشک کر لیں، جب تیل چھوڑنے لگے تو مصالحے والی پوٹلی باہر نکال لیں، مصالحے والے چکن
ٹان یا چاؤلوں کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

شوارما

جزا ۱
دس ۱/۲ کپ، دہی 4 چار کھانے کا چمچ چٹا بریڈ 4،
چکن 750 گرام، دہی 1 کپ، سرکہ ۱/۲ ہار یک کٹا کھیرا حسب ضرورت، کٹی پیاز حسب
کپ، بہن 2 جوئے، کان مریچ 1 چائے کا چمچ، نمک ضرورت، سماک چائے کا چمچ، ٹماٹر حسب ضرورت،
چائے کا چمچ، ہری ادا بھجی 2، لیموں کا رس، سوس بنانے لال مریچ پیسٹ کے لیے، کشمیری مریچ 6، زیرہ 1
کے لیے۔ تل کا پیسٹ کپ، بہن 2 جوئے، لیموں کا چائے کا چمچ۔



ترکیب:

کشمیری مریچ، زیرہ لے کر اس کو پانی میں بھگوئیں اس کے بعد بلنڈر میں بیٹنڈ کر میں مریچ پیسٹ تیار ہے۔ چکن کو تمام مصالحات ملا کر لگائیں اور پھر گرل کر لیں۔ پکنے کے بعد چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں اور سوس میں ملا لیں۔ اب چٹا بریڈ پر چلی پیسٹ لگائیں اور چکن کے ٹکڑے کے کرڈتوں کا تیل ڈالیں۔ اور اس کو رول کر لیں مگر کا حریہ اور شوارما تیار ہے کھانے کے لیے سرو کریں۔



آج کی ڈش

چکن سلاڈ سیٹروچ

ترکیب:

۱۲۱:۱

چکن بریسٹ سلاکس چار عدد، سلاڈ کے پتے چار عدد، ڈیل روٹی کے سلاکس آٹھ عدد، ٹماٹر ایک عدد، مایونیز آدھا کپ، نمک حسب ضرورت، کالی مرچ حسب ضرورت

چکن بریسٹ پر نمک اور کالی مرچ لگا کے اوون میں دس منٹ سینک لیں۔ ڈیل روٹی کے سلاکس دونوں اطراف سے سینک کر ان پر مایونیز بھی لگا دیں۔ چار سلاکس پر سلاڈ کے پتے رکھ کر اس کے اوپر چکن اور ٹماٹر



رکھنے کے بعد بقیہ چاروں سلاکس ہر ایک پر رکھ کر سیٹروچ بنا لیں۔ اب درمیان سے اس طرح کاٹیں کہ ٹکونی شکل بن جائے۔ فرنیچ فرائیز اور کچپ کے ساتھ نوش کریں۔



آج کی ڈش

ایرانی آلویکس کباب

ایک پیالی، دہی آدھا کپ۔

۱۲۱:

ترکیب:

آلو آدھا کلو، گوشت ایک پیالی ابلایا ہوا، پیاز دو
 عدد، انڈے دو عدد، پیس دوجھ، گرم مصالحہ ایک چمچ، مرچ
 ایک چمچ، نمک حسب ذائقہ، ادھرک ایک چمچ، انار دانہ
 ایک چمچ، خشک دھنیا ایک چمچ، پپ ہوا پودیا ایک چمچ، تیل
 گوشت کے ریشے کر لیں اور ابلے ہوئے آلوں
 کو پیس لیں۔ پیاز کو پیس کر ابلے ہوئے آلو اور گوشت
 میں شامل کر لیں۔ پیس، مرچ، نمک، گرم مصالحہ، دہی،



سبز دھنیا، ادھرک اور پپ ہوا انار دانہ مل کر کس کر لیں اور اس آمیزے کو پیس کر گول نکلیاں تیار کر لیں۔ کڑاھی میں تیل
 گرم کر کے نکلیوں کو انڈے کے آمیزے میں ڈبو کر قل لیں۔



آج کی ڈش

قیمہ بھرے ٹماٹر

اجزاء:

ڈاکھ، لال مرچ، حب ڈاکھ، نمک، حب ڈاکھ، آٹا

قیمہ: آدھا کلو، ٹماٹر آدھا کلو، انڈہ ایک عدد، تھی

حب ضرورت

حب ضرورت، ڈبل روٹی کا چورا تھوڑا سا، پیاز دو عدد

ترکیب:

ٹماٹروں کے اندر کا گودا اور بیج نکال دیں۔ آدھی

ہار یک کٹا ہوا، لہسن اور ک پیسٹ چار چائے کے چمچ،

مقدار تھی ڈال کر پیاز لال کر کے نکال لیں۔ پھر اس میں

گرم مصالحہ حب ضرورت پھا ہوا، جری مرچ حب



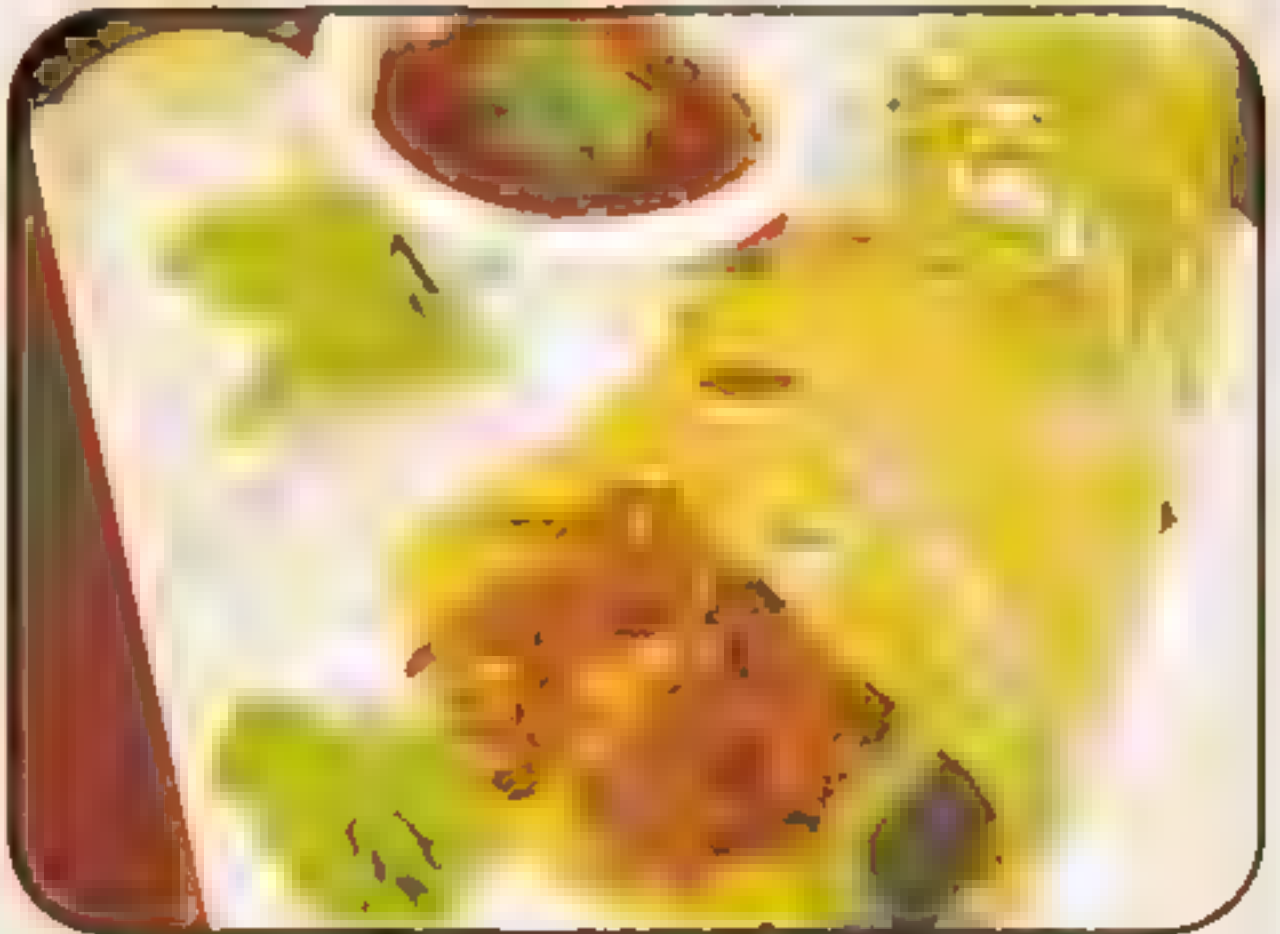
قیمہ بھونیں چند منٹ بعد لال مرچ، نمک، گرم مصالحہ، لہسن اور ک پیسٹ بھی ڈال دیں اور ڈوم پر رکھیں۔ دس منٹ بعد پتیلی کو چھوہے سے اتار کر اس میں جری مرچ اور تھی ہوئی پیاز ملا کر ٹماٹروں میں بھر دیں۔ اب ان کے منہ آٹے کی سخت تہہ سے بند کرنے کے بعد ان پر دھاگہ لپیٹ دیں۔ باقی تھی فراٹی چین میں ڈال کر اور ٹماٹروں کے منہ پر انڈے میں ڈپ کیا ہو ڈبل روٹی کا چورا لگا کر انہیں ہلکا سا گل لیں۔ جب یہ حصہ سرخ ہو جائے تو ٹماٹروں کے اندر کا گودا اور بیج نکال دیں۔ آدھی مقدار تھی ڈال کر پیاز لال کر کے نکال لیں۔ پھر اس میں قیمہ بھونیں چند منٹ بعد لال مرچ، نمک، گرم مصالحہ، لہسن اور ک پیسٹ بھی ڈال دیں اور ڈوم پر رکھیں۔ دس منٹ بعد پتیلی کو چھوہے سے اتار کر اس میں جری مرچ اور تھی ہوئی پیاز ملا کر ٹماٹروں میں بھر دیں۔ مزید اربعہ بھرے ٹماٹر تیار ہیں۔



آج کی ڈش

چکن پرائٹ رول

اجزاء:
 چکن آدھا کلو یون لیس کیوب، پیاز ایک عدد
 ایک کھانے کا چمچ سرکہ دو کھانے کے چمچ، بکھن حسب
 ہار یک کائی ہوئی، کھیرا ایک عدد کٹا ہوا، کالی مرچ پاؤڈر
 یک چائے کا چمچ، گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا
 چمچ، سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، اجمینو موتو آدھا چائے
 کا چمچ، سویا سوس ایک کھانے کا چمچ، اورک ہسن پیسٹ
 ایک کھانے کا چمچ، سرکہ دو کھانے کے چمچ، بکھن حسب
 ضرورت، لیموں ایک عدد رس نکال لیں، پرائٹس چار
 عدد، نمک حسب ذائقہ۔
 ترکیب:



چکن کو نمک، ایک کھانے کا چمچ سرکہ، لیموں کا رس اور سویا ساس لگا کر رات بھر ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔ چکن
 میں بکھن گرم کر کے اورک ہسن پیسٹ کو ہلکا فرائی کریں۔ اس میں چکن، اجمینو موتو، کالی مرچ، گرم مصالحہ اور سفید زیرہ
 ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ پیاز اور کھیرا بقیہ سرکہ کے میں ڈال کر الگ رکھ دیں۔ پرائٹوں کو توتے پر نکل لیں۔ اب
 پرائٹس میں چکن، سرکہ والا پیاز اور کھیرا رکھ کر رول کر لیں۔ گرم گرم پرائٹ رول کچپ کے ساتھ سرو کریں۔



آج کی ڈش

مشن کڑا ہی

اجزاء

پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، دسی دو سے تین کھانے کے
 چمچ، ہرا دھنیا تین کھانے کے چمچ، ہری مرچیں دو سے
 تین عدد، اورک ایک کلا، لیموں کا رس تین سے چار
 کھانے کے چمچ، ہلدی ایک چائے کا چمچ، گرم مصالحے
 کے لیے نمائز
 آدھا کلو، پسلی لال مرچ ایک کھانے کا چمچ، پسلی ہوئی کالی
 مرچ ایک چائے کا چمچ، بہسن اورک کا پانی تین سے چار
 کھانے کے چمچ، ہلدی ایک چائے کا چمچ، گرم مصالحے



مشن کڑا ہی بنانے کے لیے گرم تھی میں بکرے کا گوشت فرائی کریں۔

گوشت کو اتا فرائی کریں کہ ہلکا سا ڈن ہو جائے۔ اب دوسری پتیلی میں لٹرنم کریں، پھر اس میں
 بکرے کا گوشت، پسلی ماں مرچ، پسلی کالی مرچ، بہسن اورک کا پانی، ہلدی، گرم مصالحے پاؤڈر اور دسی شامل
 کر کے اچھی طرح بھنائی کریں۔ اب اس میں لیموں کا رس، ہرا دھنیا، ہری مرچ اور اورک ڈال کر گارلش
 کریں۔ مشن کڑا ہی تیار ہے۔



آج کی ڈش

مٹن کریم قورمہ

اجزاء:
 مٹن آدھا کلو، فریش کریم آدھا کپ، مکھن دو
 کھانے کے چمچ، نماز ایک عدد، ہری مرچ کئی ہوئی دو
 عدد، لہسن اور ک کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، لال مرچ
 ایک چائے کا چمچ، بڑی الائچی دو عدد، دارچینی کا
 آدھے انچ کا ٹکڑا، زیرہ آدھا چائے کا چمچ، پیاز ایک
 عدد، بھار کیلئے تیل حسب ضرورت، نمک حسب
 ذائقہ، پانی دو کپ
 ترکیب:
 دیگی میں مکھن ڈال کر پھلائیں، اس میں زیرہ،



دارچینی اور بڑی الائچی ڈال کر ہلکا سا بھونیں، اب اس میں نماز اور ہری مرچیں ڈال دیں، ساتھ ہی لال مرچ،
 اور ک لہسن کا پیسٹ ڈالیں اور بھون لیں، جب خوشبو آنے لگے تو اس میں مٹن ڈالیں اور ساتھ ہی کریم ڈال دیں،
 اب اسے ہلکی آگ پر پھر بھونیں، اس میں دو کپ پانی ڈالیں اور مٹن گھنے کیلئے رکھ دیں۔ ایک فرانسنگ بین میں تیل
 گرم کریں اور اس میں پیاز کاٹ کر براؤن کر لیں، جب براؤن ہو جائے تو اسے مٹن والی دیگی میں ڈالیں اور دس
 منٹ کیلئے دم پر رکھ دیں، مزیدار مٹن کریم قورمہ تیار ہے، نان یا چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

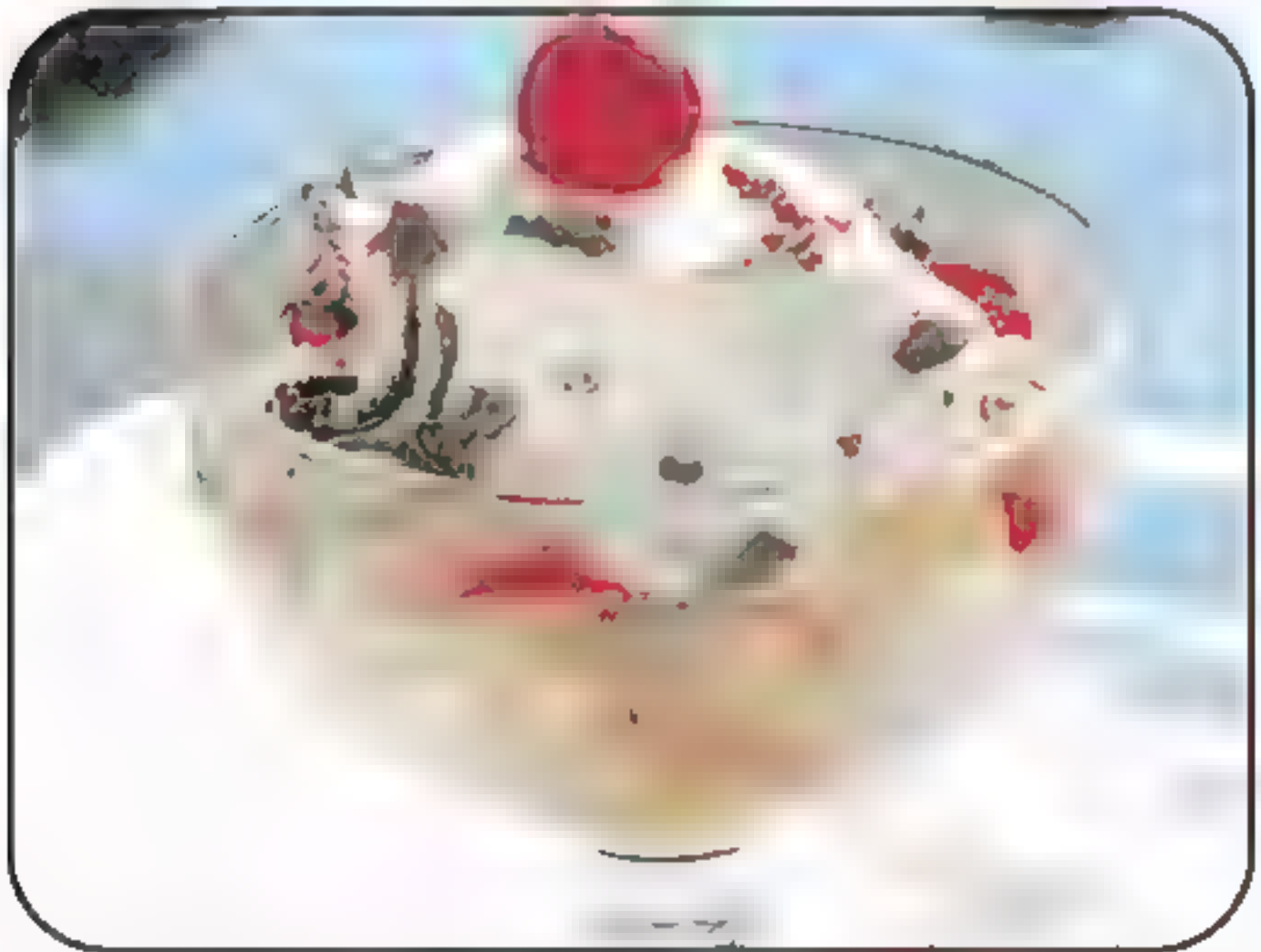
مکس فروٹ آئس کریم

ڈال کر پیش لیں

ایڑاؤ:-

ترکیب:-

آم تین عدد، کیلے تین عدد، چیکو چار عدد،
دودھ ایک گلو، ربڑی ایک گلو، پستے بچیس گرام، بادام
بچیس گرام، چینی دو کپ، الاچنگی دو عدد کھول کر دانے
نکال لیں آم، کیلے، چیکو، چینی اور الاچنگی کو دودھ میں
ان سب کا مکس، ٹھیک تیار کر لیں اور دودھ کو ہلکی
آنجی پر اُبال آنے تک رکھ دیں۔ اُبال آنے پر ربڑی
شمل کریں اور دودھ کو ہلکی آنجی پر گاڑھا ہونے کے لیے



چھوڑ دیں۔ گاڑھا ہونے پر دودھ ایک سیدھے سانچے میں ڈال کر فریز کر دیں۔ جم جانے پر نکالیں اور اوپر سے پستے
بادام ڈال کر پیش کریں۔ مزے دار آئس کریم تیار۔



آج کی ڈش

ہاٹ چکن سائیج سینڈوچ

اجزاء:
 چکن سائیج کے ٹکڑے چھ عدد، بریڈ رول چھ عدد
 سینڈوچ کیلئے، آئل فرائی کرنے کیلئے مایونیز حسب ضرورت، ہٹی کچپ حسب ضرورت، ہٹی گارلک سوی حسب ضرورت، مسٹرڈ پیسٹ تیس گرام، پیاز تین عدد
 رنگ کی شکل میں، سرکہ پیاس گرام، کالی مرچ پاؤڈر ایک چمکی، نمائرو عدد، سلاد پتہ تھوڑا سا، کھیرا ایک عدد، نمک ایک چمکی
 ترکیب:
 ایک فریجنگ چین میں پیاز کو سرکہ کے ساتھ فری



کرنے کیلئے رکھ دیں اور چین کو ڈھانپ دیں۔ جب پیاز گل جائے تو اسے ایک پیاسے میں نکالیں۔ اب ایک چین میں آئل گرم کر کے اس میں سائیج کو ڈال کر فرائی کریں۔ جب یہ براؤن ہو جائیں تو انہیں ایک ڈش میں نکالیں۔ اب ایک بریڈ رول کو درمیان سے کاٹ کر ایک سائیج کو اس میں رکھیں۔ پھر اس کے اوپر مسٹرڈ پیسٹ (mustard paste)، ہٹی گارلک ساس (chili garlic sauce)، مایونیز (mayonnaise)، کھیرا، کالی مرچ پاؤڈر، نمک اور سرکہ والی پیاز ڈال دیں۔ ایک بار پھر تھوڑی سی مایونیز (mayonnaise) ڈال دیں۔ اب اس کے اوپر ہٹی کچپ (chili ketchup) ڈال دیں اور پھر نمائرو اور سلاد پتہ ڈال کر اس بریڈ رول (bread roll) کو بند کر دیں۔ مزیدار ہاٹ چکن سائیج سینڈوچ تیار ہیں۔



آج کی ڈش

بیرف ٹماٹر سلاد

اجزاء:

گوشت آدھا کلو، پیاز چار عدد باریک کٹا
ہوا، سلاد کے پتے چند عدد، سیاہ مرچ حسب ذائقہ، نمک
حسب ذائقہ، ٹماٹر آٹھ عدد کٹے ہوئے، گوشت کی بخنی
ایک پیالی، گھی حسب ضرورت۔

ترکیب:

گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے
اپال لیں اور گوشت انگ کر کے بخنی اور ٹماٹر ملا
دیں۔ پیاز بھون کر اس میں شامل کر دیں، سیاہ مرچ
اور نمک ڈال کر ان تمام اشیاء کو یکس کر دیں۔ اب



تمام اشیاء کو بھون کر ایک بڑی پلیٹ میں رکھ لیں اور سلاد کے پتوں سے سجادیں۔ ڈالتے سے بھرپور اور
نہایت عمدہ سلاد تیار ہے۔



آج کی ڈش

فیش نلٹس

دائقہ، سیاہ مرچ، دائقہ، پانی حسب ضرورت

اجزاء

ترکیب:

مچھلی آدھا کلو، بھیر کاٹنے دار، پیاز ایک عدد، باریک

سب سے پہلے پانی ابال لیں۔ پھر پختے پانی میں

کٹی ہوئی، گاجر ایک عدد، باریک کٹی ہوئی، بریڈ کریمز ڈیز

مچھلی کا گوشت ڈال کر چند منٹ پکا کر گد میں پامائیکروویو

کپ، انڈا ایک عدد پھینٹا ہوا، مایونیز ایک کھانے کا

اودن میں یا بھاپ میں گد کر رہو رہو کر لیں۔ اس

چمچ، کارن فلیکس ایک کپ یا حسب ضرورت، نمک حسب



ریشہ دار گوشت میں باریک کٹی ہوئی پیاز، گاجر، نمک، سیاہ مرچ، مایونیز، انڈا اور بریڈ کریمز چارپ میں ڈال کر بنا لیں اور وہ بھی ملا دیں۔ اس مرکب سے چھوٹے چھوٹے لمبے کباب بنالیں اور کارن فلیکس میں رول کریں۔ کارن فلیکس کو لڈنے میں ڈال کر ہاتھوں سے دبا کر چورا بنالیں۔ فالتو چورا بھٹک دیں اور ان کبابوں کو ڈھانپ کر گھنٹہ بھر فریج میں رکھ دیں۔ فریج میں ایک سکل گرم کر کے شیلو فرائی کر لیں یہاں تک کہ ہر طرف سے کباب براؤن ہو جائیں تازہ ہنز یول کے سداد ورسوز کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔



آج کی ڈش

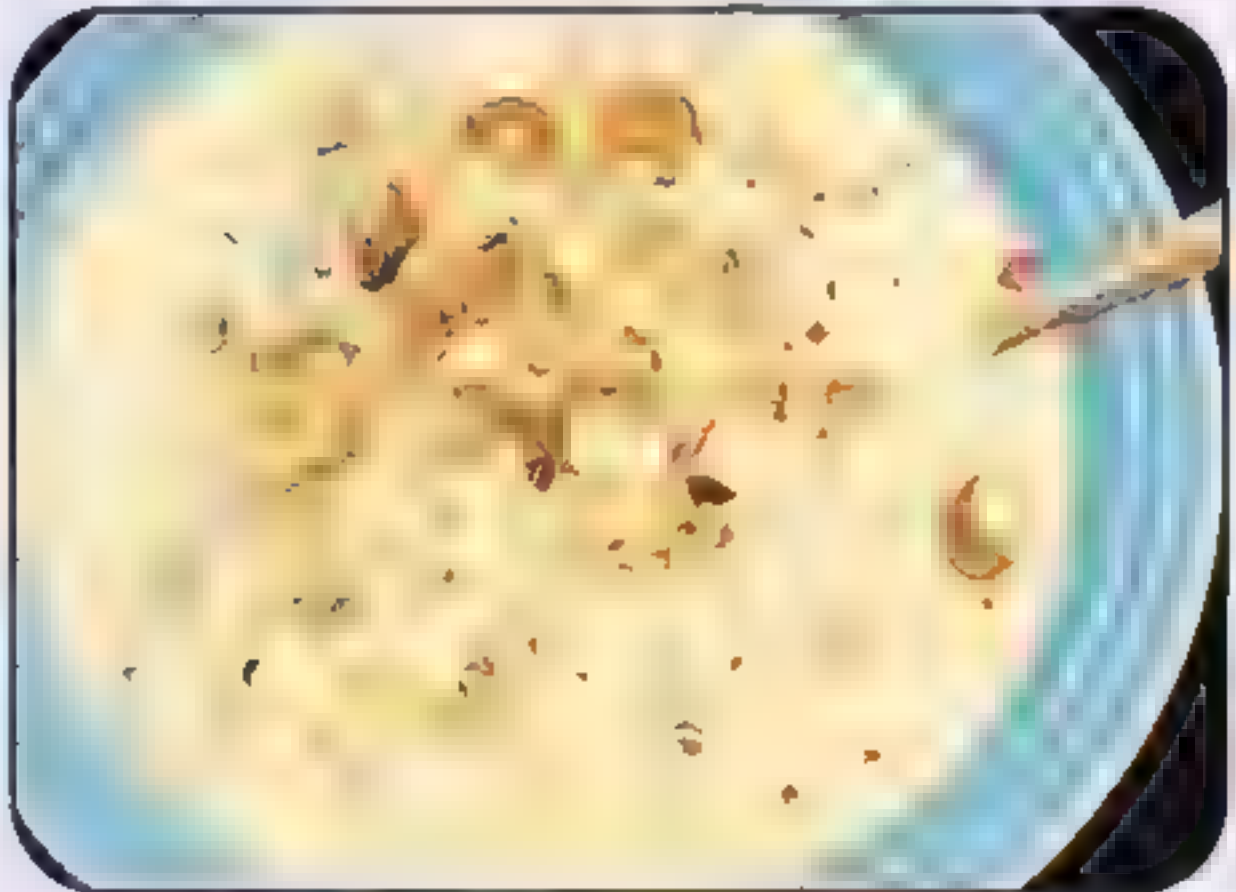
سوچی کی کھیر

ترکیب:

جزاؤ:

سوچی آدھا کپ، چاول آدھا کپ، دودھ 8 کپ، چینی ایک کپ، سبز الائچی 6 عدد، نمک ایک چمچ، تھی ایک کھانے کا چمچ، پست بادام حادث کیسے حسب ضرورت

چاولوں کو گرائنڈر میں سوچی جتنا ہار یک ہیں لیں اور ایک کپ دودھ میں بھگو کر رکھ دیں، سوچی کو علیحدہ سے ایک کپ دودھ میں بھگو کر رکھ دیں اور ایک گھنٹہ تک بیگا رہنے دیں، ایک کھانے کا چمچ تھی



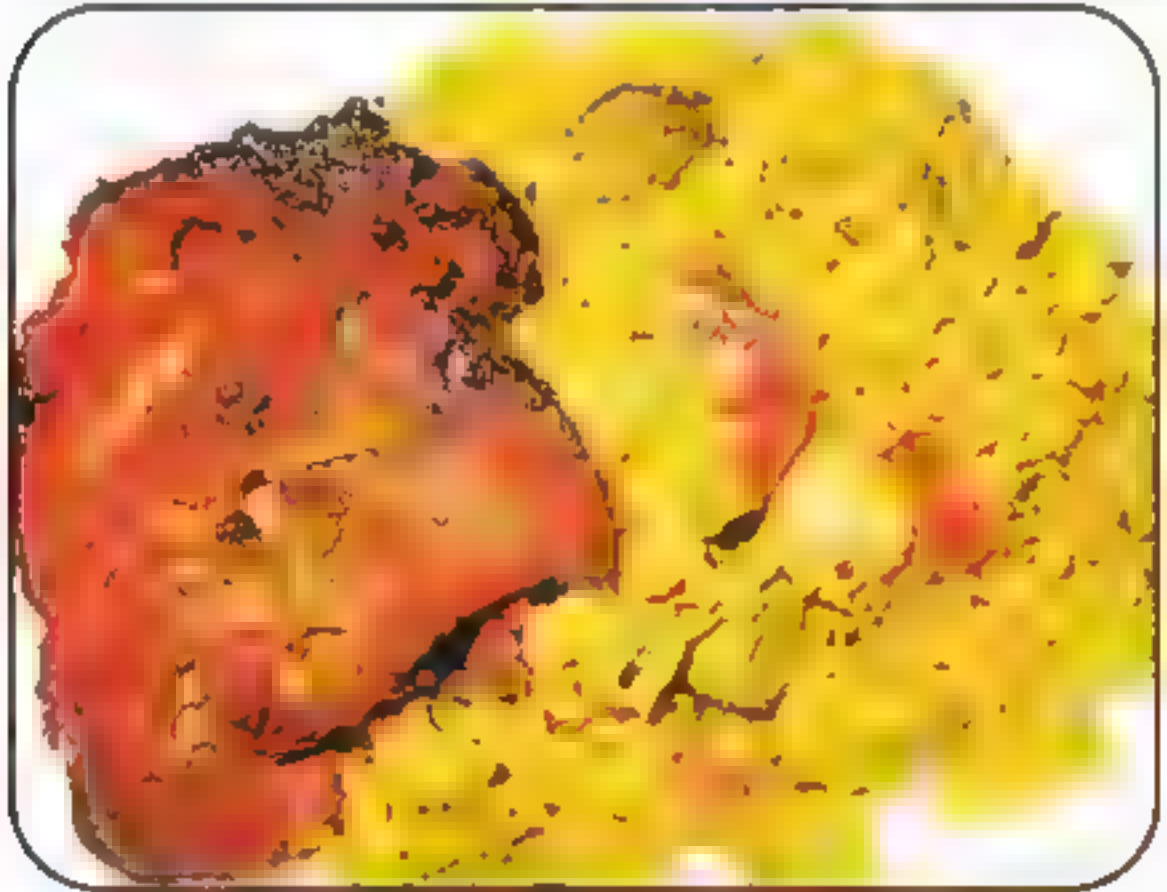
برتن میں ڈال کر چوبھے پر رکھیں، اس میں سبز الائچیاں توڑ کر ڈال دیں، جب کڑکڑانے لگیں تو اس میں دودھ ملی سوچی ڈال کر ہلکا سا بھونیں، خوشبو آنے لگے تو اس میں بقیہ 6 کپ دودھ ڈالیں اور ایک کپ دودھ میں مے چاول بھی ڈال دیں، اب اس میں چنگی بھر نمک اور چینی شامل کریں اور ہلکی آگ پر رکھ کر چمچ چلاتی رہیں، جب گاڑھا ہونے لگے تو اتار کر باؤل میں نکالیں، ٹھنڈا ہونے پر اس پر اپنی پسند کے مطابق بادام اور پست کاٹ کر ڈالیں اور فرنیچ میں رکھ دیں۔ حریدار سوچی کی کھیر تیار ہے۔



آج کی ڈش

چکن تکہ بریانی

اجزاء: چکن ایک کلو، سرکہ چار کھانے کے چمچ، چوتھائی کپ، مصالحہ بنانے کے لیے وہی ایک کپ،
 مار مرچ ایک کھانے کا چمچ، پیسی ہوئی، گرم مصالحہ ایک لال مرچ ایک چائے کا چمچ، پیسی ہوئی، ہلدی آدھا چائے
 چائے کا چمچ، پیسا ہوا، اور کھنکھن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، دھنیا ڈیڑھ چائے کا چمچ، پیسا ہوا، پیاز ٹماٹر چار عدد
 کٹی، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، اور نچ رنگ ایک باریک کٹے ہوئے، دھنیا دو کھانے کے چمچ، ہری کٹا ہوا
 چوتھائی چائے کا چمچ، نمک ڈیڑھ چائے کا چمچ، تیل ایک چمچ، پتہ پتہ کے پتے چار عدد، آمل ایک کپ، چاول آدھا



کلو اپنے ہوئے، ثابت گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ، نمک دو چائے کے چمچ

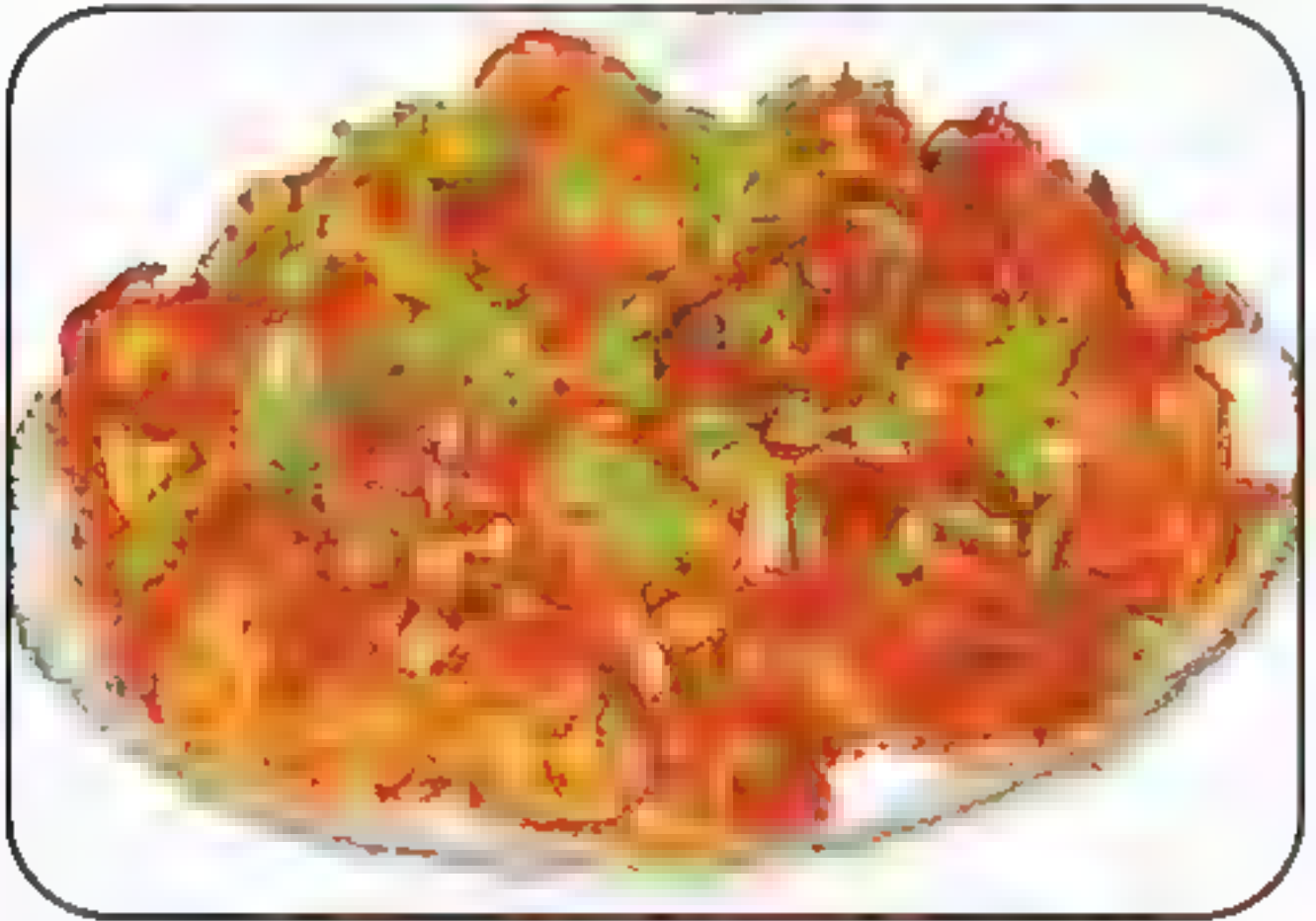
ترکیب: چکن کو سرکہ، پیسی لال مرچ، پیسا گرم مصالحہ اور کھنکھن کا پیسٹ، کالی مرچ، اور نچ رنگ اور ڈیڑھ چائے کا
 چمچ نمک لگا کر تیس منٹ کے لیے کھدیں۔ پھر فرانک چین میں تیل ڈال کر چکن کو تیس منٹ کے لیے پکائیں، یہاں تک کہ
 چکن گل جائے۔ مٹا کر پیسی کو تیل سے دھو دیں۔ مصالحہ بنانے کے لیے تیل گرم کر کے اس میں پیاز چندہ منٹ فرمائی کر لیں،
 یہاں تک کہ وہ گولڈن ہو جائیں۔ اب ان میں باریک کٹے ٹماٹر شامل کریں۔ ساتھ ہی پیسی لال مرچ، ہلدی، پیسا دھنیا بھی
 ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ اب اس میں ایک کپ پیسی ڈال کر بھونیں اور چکن کے ساتھ ہر مصالحہ شامل کر کے اچھی طرح
 مکس کریں۔ پھر الگ سے چاولوں کو دو چائے کے چمچ نمک اور ثابت گرم مصالحہ لے کر ساتھ میں چوتھائی ابل میں۔



آج کی ڈش

چکن منچورین

اجزاء:
بھون لیس چکن آدھا کلو، پیاز ایک عدد پس
کھانے کا جج، چینی ایک چائے کا جج، پائے اہل کیو بڑ
آدھا کپ سویا سوسدو کھانے ک جج، کارن فلور دو
کھانے کے جج، چکن کیوب، میدہ ایک کھانے کا جج،
پیالی نمک حسب ذائقہ، سفید مرچ ایک چائے کا جج،
سفید سرکہ دو کھانے کے جج، اورک لہسن چیسٹ ایک
ترکیب:



چکن میں نمک، چینی، سرکہ، سویا سوس، اور ایک جج کارن فلور ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں اور سٹرا فرائی کر
لیں۔ ایک پین میں تیل گرم کر کے اورک لہسن چیسٹ۔ اور پیاز ڈال کر ہلکی بھون لیں۔ اب ٹماٹو، ساس، سفید مرچ
اور پائے اہل جوس ڈال کر سوس بنالیں۔ اب چکن ڈال کر تھوڑا سا بھون لیں اور پائے اہل کیو بڑ اور کارن فلور پانی
میں گھول کر ڈال دیں۔ ساتھ ہی میدہ ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ چکن منچورین تیار ہے



آج کی ڈش

کلو نجی چکن

۱۲۱ء:

چائے کا چمچ، زیرہ ایک کھانے کا چمچ پا ہوا، خشک دھنیا
ایک چائے کا چمچ پا ہوا، کلو نجی ڈیرہ کھانے کا چمچ، نمک
حسب ذائقہ، تیل حسب ضرورت
ترکیب:
ایک مین میں گرم کر کے پیاز فرائی کر لیں۔

چکن ایک کلو بون لیں، پیاز دو عدد ہار یک کاٹ
لیں، ہری مرچیں دو عدد، ٹماٹر دو عدد کٹے ہوئے، دسی
ایک چوتھائی کپ، ادرک لہسن پیسٹ دو کھانے کے
چمچ، سرخ مرچ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ، ہلدی ایک



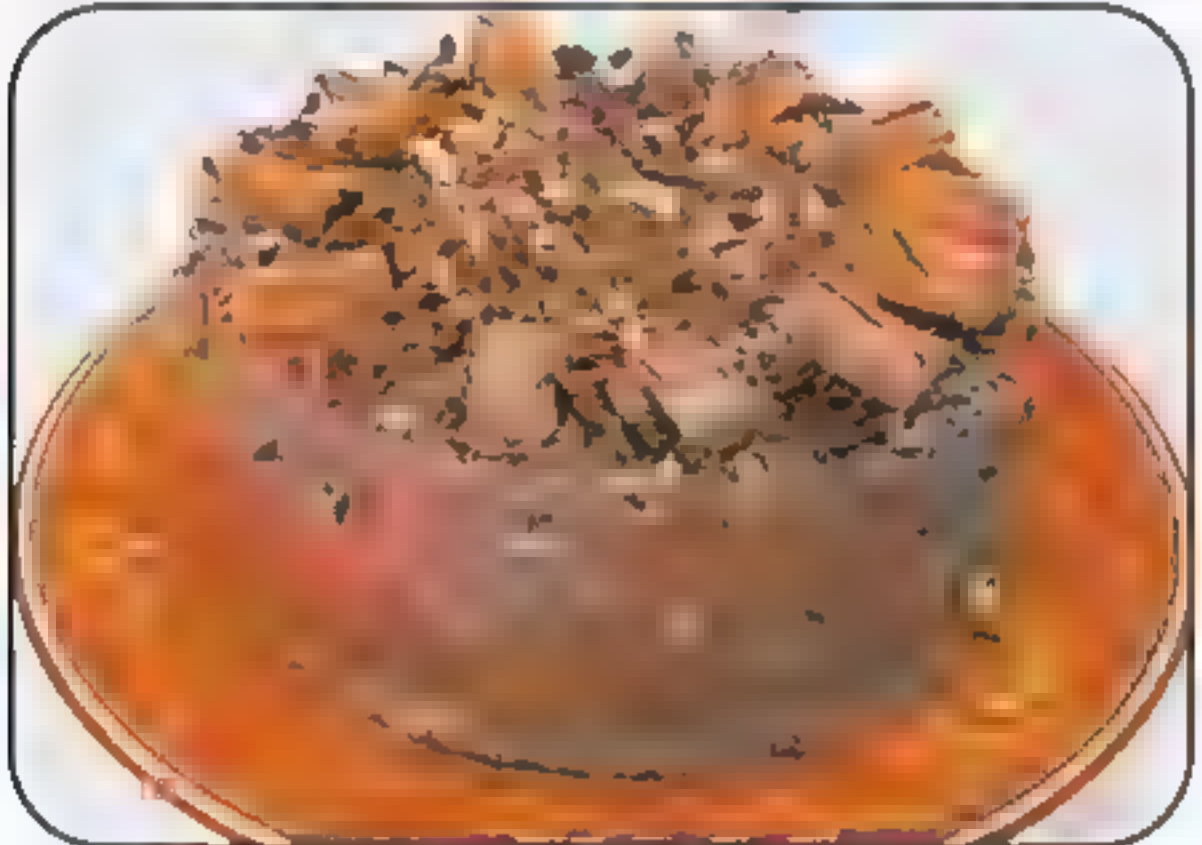
اس میں ادرک لہسن پیسٹ اور سرخ مرچ پاؤڈر ڈال کر بھونیں۔ دسی اور ٹماٹر شامل کریں اور تھوڑی دیر بعد اس میں
ہری مرچ، ہلدی، دھنیا اور زیرہ ڈال کر پکائیں۔ اب چکن شامل کر کے مزید بھون لیں۔ ایک چوتھائی کپ پانی،
نمک اور کلو نجی ڈال دیں۔ پانی خشک ہو جانے تک پکائیں۔ لذیذ اور خوش ذائقہ کلو نجی چکن تیار ہے، چاولوں کے
ساتھ یا تان کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

چاکلیٹ موس کیک

اجزاء: سیخ کے لیے اجزاء: ۱۰ انڈے دو عدد، کاسٹر شوگر دو اونس، میدہ ڈیزہ اونس، کوکو پاؤڈر آدھا اونس، ایک پیائے میں انڈے اور کاسٹر شوگر ایک پاؤڈر ایک چمچ، ڈیٹا ۱۰ سسز ڈال کر اچھی طرح بیٹ کریں۔ اس میں وینلا ۱۰ سسز شامل کریں اور مزید پھینٹیں۔ الگ سے میدہ، کوکو پاؤڈر چینی دو سو گرام، چاکلیٹ دو سو گرام، پھینٹی ہوئی فریش اور ایک پاؤڈر کو چھان لیں۔ اس کو انڈوں کی آمیزے



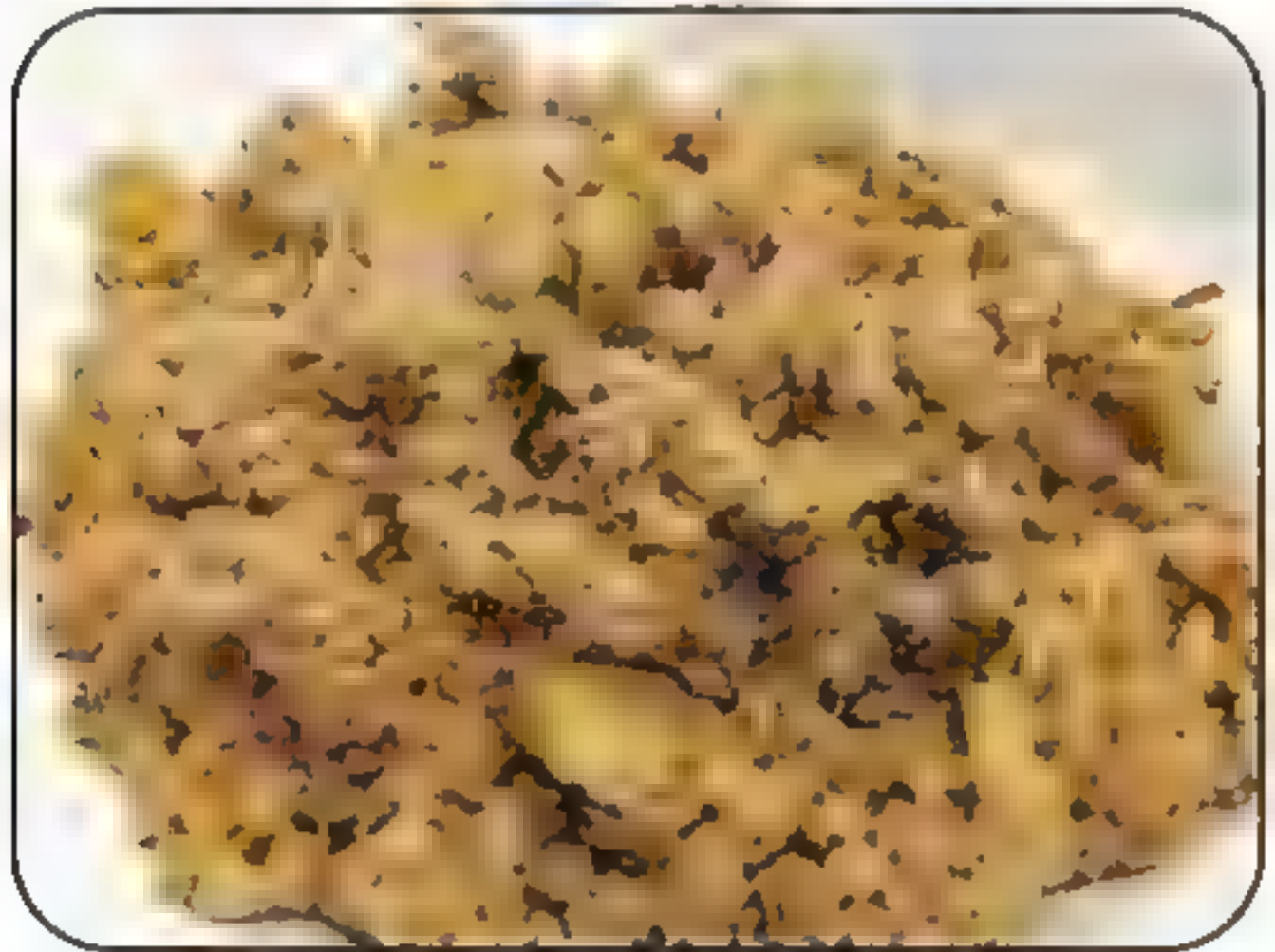
میں ڈال کر آہستہ آہستہ فونڈ کریں۔ اب اس آمیزے کو گرہیں کیے ہوئے آٹھ انچ کے گول کیک چین میں ڈال دیں اور پہلے سے ایک سو اسی ڈگری تک گرم ادون میں بچھیں منٹ بیک کریں۔ اب اسے ادون سے نکال کر ٹھنڈا کریں اور دو سٹاکس میں کاٹ لیں۔ ایک پیائے میں تین انڈے اور پھی چینی ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اس میں چاکلیٹ کو بکھلا کر شامل کریں اور اچھی طرح مکس کر لیں۔ چیلٹین پاؤڈر کو گرم میں گھول لیں پھر پھینٹی ہوئی فریش کریم میں ڈال کر فونڈ کریں۔ اس آمیزے کو انڈوں کے آمیزے میں آہستہ آہستہ شامل کریں اور مکس کرتے رہیں۔ اب اس آمیزے کو سیخ کے ایک سٹاکس پر ڈال دیں۔ پھر سیخ کا دوسرا حصہ رکھ کر جمرے تک فریز کر دیں۔ فریج سے نکال کر فریش کریم سے سجائیں، تھوڑا سا کوکو پاؤڈر بھی چھڑک دیں۔ آخر میں اسے چاکلیٹ سے سجا کر پیش کریں۔



آج کی ڈش

شملہ مرغ قیمہ

اجزاء:
 شملہ مرغ دو سو پچاس گرام، قیمہ آدھا کلو، پیاز
 ہوا لہسن اور ک دو چائے کے چمچ، نمائز دو سو پچاس
 گرام چوپ کر لیں، پیسی ہوئی مال مرغ دو چائے
 کے چمچ، پاپ ہو، دھنیا ایک چائے کا چمچ، پیسی ہوئی ہلدی
 ایک چائے کا چمچ، قصوری میتھی ایک چائے کا
 چمچ، نمک ایک چائے کا چمچ، ہری مرچیں پانچ عدد
 ترکیب:
 شملہ مرغ کے چمچ نکال کر اس کے چوکور ٹکڑے
 کاٹ لیں۔ دیکھی میں تیل گرم کر کے قیمہ ڈال دیں اور



ہلکی آگ پر اس کا پانی سکھائیں اور پھر اور ک لہسن شامل کر دیں۔ اس میں نمائز اور ہری مرچیں کاٹ کر شامل کر کے
 پانچ منٹ پکائیں، جب نمائز گل جائیں تو انہیں پیسی لال مرغ، شملہ مرغ، دھنیا، ہلدی پاؤڈر میتھی اور نمک ڈال کر
 پکائیں۔ چند منٹ دم پید کرنے کے بعد ڈش میں نکال لیں اور سرو کریں۔



آج کی ڈش

اجزاء:
اورک دو چائے کے چمچ پارک کئی ہوئی، بونگ ایک
حدود، جاوتری ایک چوتھائی چائے کا چمچ ہی ہوئی، دسی
ایک سو پچاس گرام، گھی آدھا کپ، نمک حسب ذائقہ۔
ترکیب!
خشخاش کو آدھا کپ پانی میں ایک گھنٹے کے لیے

چکن ایک کلو بغیر ہڈی کے، خشخاش ڈیزھ چائے
کا چمچ، پیرتین سو پچاس گرام کنہوا، بادام پچاس گرام
بغیر چمکا، ہری مرچ تین عدد کٹی ہوئی، بسن دو چائے
کے چمچ پارک کنہوا، ثابت ہری مرچ ایک عدد، تازہ



بھگو دیں۔ پھر خشخاش کو ہار یک چیس کر پیسٹ بنالیں۔ دسی کو چمچ کا آٹھ میں ایک گھنٹے تک نکال دیں۔ تاکہ اس کا پانی بہہ
جائے۔ پھر اس دسی کو ایک چائے کے ڈال کر پھینٹ دیں۔ گھی و تیل میں گرم کر لیں۔ اس میں بادام، کاجو، تیز پست ڈال
کر ٹکلی آٹھ پر سات یا آٹھ منٹ تک فرائی کریں۔ چار ڈال کر بجے براؤن ہونے تک فرائی کریں۔ پھر کٹی ہوئی ہری مرچ،
چھوٹی الائچی اور خشخاش ڈال کر نم سے چار منٹ فرائی کریں۔ ایک کپ پانی ڈال کر دس منٹ تک پکائیں۔ پھر جو لمبے
سے چینی کو اتار دیں۔ چینی میں ایک کھانے کا چمچ گھی ڈالیں اور اس میں بسن، اورک، ثابت ہری مرچ، اور لونگ شامل
کر دیں۔ پھر ایک منٹ بعد چکن کے ٹکڑے ڈال کر اس وقت تک پکائیں جب تک گوشت خشک ہو جائے۔ پھر آٹھ دسی
کر دیں اور دسی ڈال کر چمچ کو بدائیں ڈیزھ کپ گرم پانی ڈال دیں اور ذائقہ چکھیں۔ پک جانے پر اتار دیں۔



آج کی ڈش

پختہ ہو کر کھانا

اجزاء: بڑا آم کچا ایک عدد، انڈے چھ عدد،
 چینی 250 گرام، میدہ 250 گرام، مکھن 375
 گرم، بیکنگ پاؤڈر ساٹھ کھانے کا چمچ، وینلا ایسنس
 آدھا چائے کا چمچ، کشمش 50 گرم، چاکلیٹ چپ
 50 گرام، اخروٹ 50 گرام، مربہ 50 گرام
 ترکیب: باؤل میں انڈے ڈالیں، لیکنزک
 مشین سے تیز رفتار پر بیت کریں جب یہ فوم کی طرح ہو
 جائے تو چینی شامل کر کے بیت کریں، چینی کا دانہ حل ہو
 جائے تو مکھن شامل کر کے مکس کریں۔ میدہ اور بیکنگ
 پاؤڈر ایک باؤل میں مکس کر لیں۔ جب مکھن مکس ہو



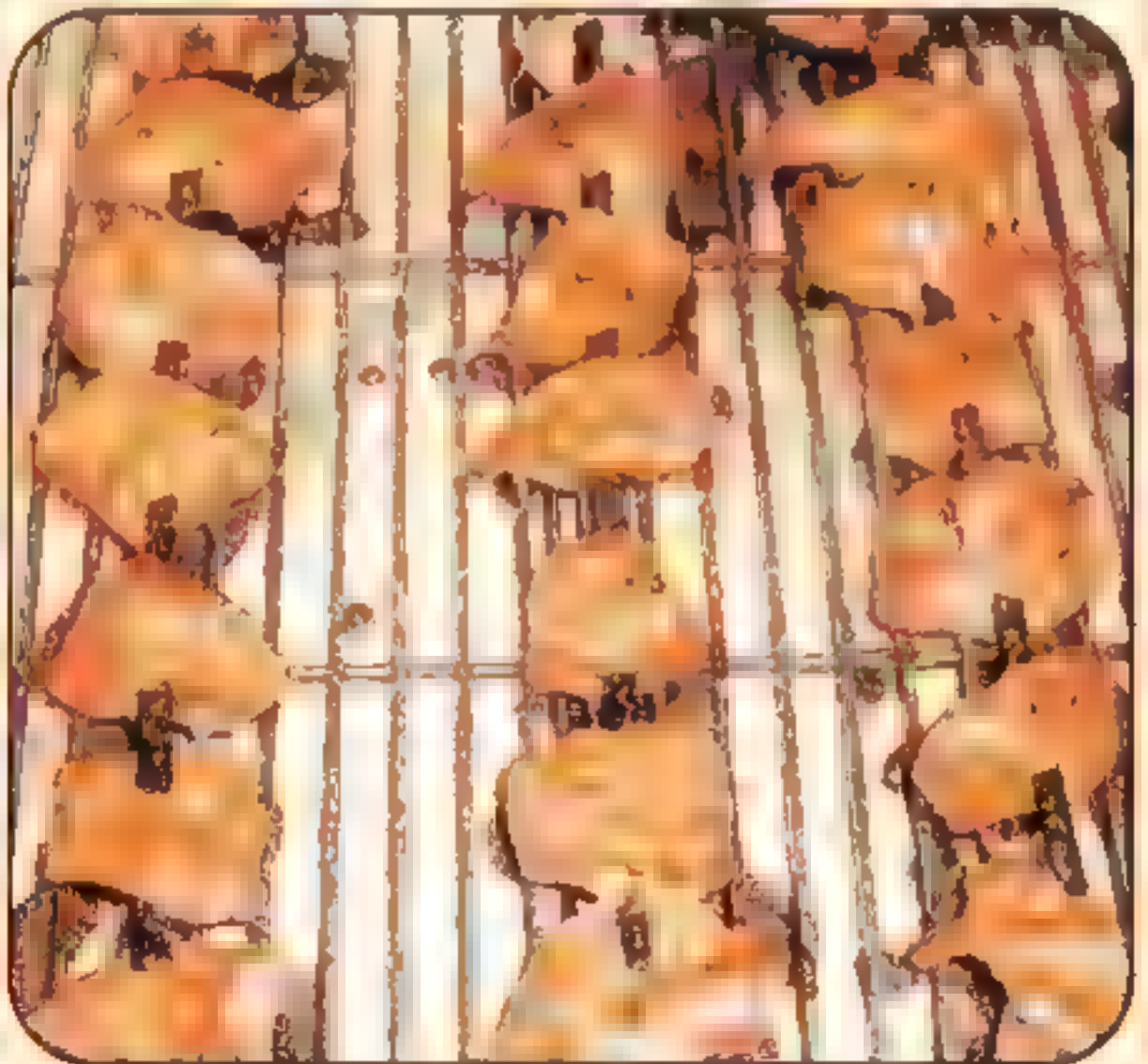
جائے تو اس میں میدہ اور وینلا ایسنس شامل کر کے مکس کر لیں۔ اس کچھر میں کشمش، اخروٹ، مربہ، چاکلیٹ چپ
 ڈال کے چمچ کی مدد سے مکس کریں۔ بیکنگ ٹرے کو چھتا کر لیں اور اس پر بیکنگ پیپر بچھا دیں اب اس میں سارا آم میرہ
 ڈال دیں اور وپ آم کے کیوب ڈال کر آہستگی سے اوپر نیچے کریں زیادہ مکس نہیں کرنا اسے اوون میں تیس سے پچاس
 منٹ بیک کریں، تیار ہو جائے تو سرو کریں۔



آج کی ڈش

مٹن تکہ

اجزاء: پٹا ہوا ایک چائے کا مچ (چھلکے سمیت پیس لیں)، لیmons
 بکرے کا گوشت ایک کلو (ران والی ہوئی)، چار عدد
 کوئنگ آئل چار کھانے کے مچ، کئی ہوئی کالی مرچ ایک
 چائے کا مچ، کئی ہوئی لال مرچ ایک کھانے کا مچ، نمک
 حسب ذائقہ، سفید زیرہ پٹا ہوا ایک چائے کا مچ، کچا پیاز
 ترکیب: گوشت میں سارے مصالحے اچھی طرح سے
 لگائیں۔ لیmons کا مرق بھی اچھی طرح لگائیں۔ دو گھنٹے



کیلئے رکھ دیں پھر کوئلے والا چولہا جلا کر پیخوں پر تین چار ہوٹی لگا کر سینک لیں۔ جب سک جائے تو کوئنگ آئل لگا
 کر دو منٹ بعد نکالیں اور گرم گرم پیش کریں۔ اس ڈش کو چار افراد کھا سکتے ہیں۔



آج کی ڈش

چائینز ڈرم سٹیکس

اجزاء: ڈرم سٹیکس بارہ عدد گہرے کٹ لگو، لیں، ضرورت، بچکن کیوب ملا ہوا میدہ ایک کھانے کا چمچ، سویا ساس دو کھانے کے چمچ، سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ، شہد ایک کھانے کا چمچ، نم حسب ذائقہ، کالی مرچ پس ہوئی آدھا چائے کا چمچ، جینٹیک چائے کا چمچ، دھو کر پیالے میں ڈال کر میدہ، جینی، سرکہ، سویا ساس، سفید مرچ پس ہوئے ایک چائے کا چمچ، آکل حسب ذائقہ، کالی اور سفید مرچ، اور زردی ملا کر ایک گھنٹے کے



لئے رکھ دیں۔ جب کھانا ہو تو انڈوں کی سفیدی پھینٹ کر ایک ایک ڈرم اسٹیک سفیدی میں ڈبو کر ہلکی آگ پر ڈھپ فراکی کریں۔ جب گولڈن براؤن ہو جائیں تو نکال کر نشو پر رکھ لیں تاکہ چکنائی جذب ہو جائے، فوراً چکنی بھر بیسن چھڑک دیں۔ حریدار ڈرم سٹیک تیار ہیں۔



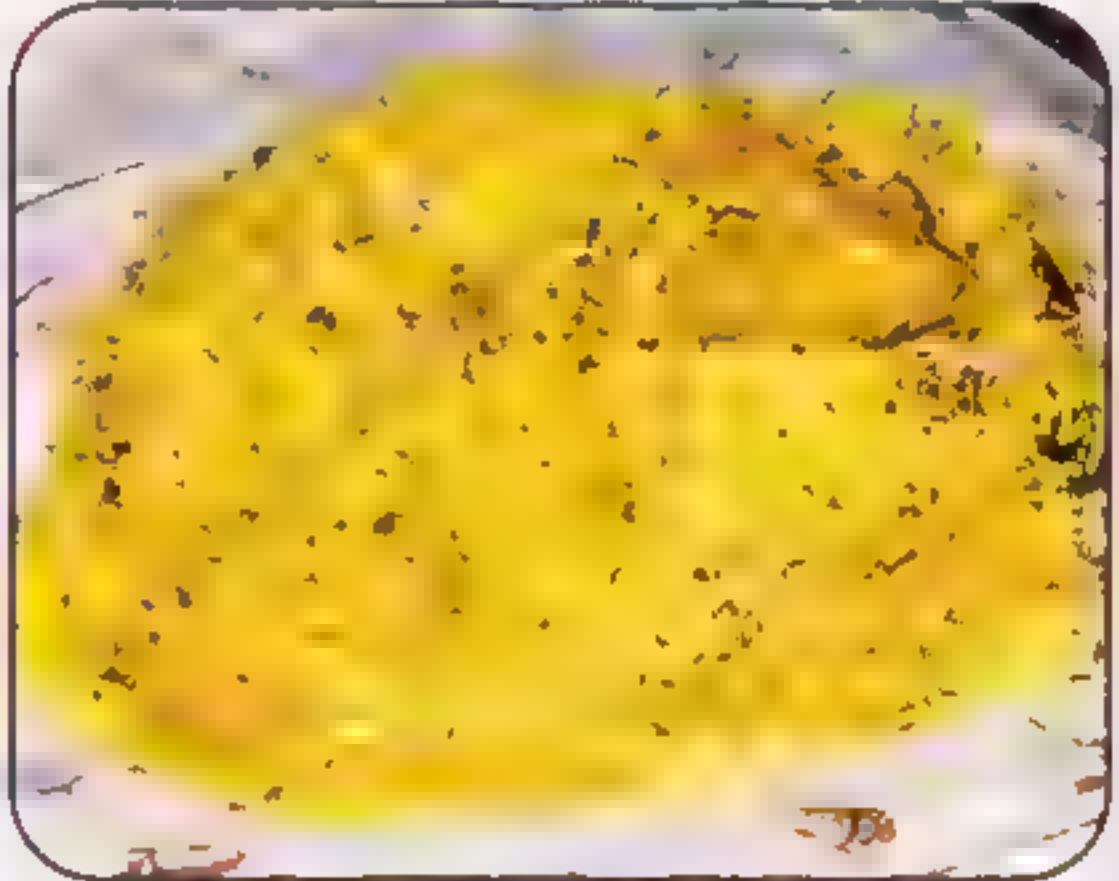
آج کی ڈش

پانی

سویا پس گرم نمک حسب ضرورت، دھبی یا لٹائر

اشیاء:

دو پیالی چاول، ڈیڑھ کلو گرام، گوشت آدھا کلو
آدھی پیالی مٹی، گرم مصالحہ دو چائے کے چمچ، سوئف ایک
چائے کا چمچ، خشک دھنیا حسب ذائقہ، دار چینی پندرہ گرام،
اورک حسب ضرورت، لہسن ایک چائے کا چمچ، پیاز ایک
کلو کے پزے میں ایک چمچ اچھا اور کٹا ہوا لہسن
کے چھ جوئے کوٹے ہوئے، ثابت خشک دھنیا، سوئف
اور گرم مصالحہ جات کی پوٹلی بنا لیں۔ گوشت دھوئیں۔



بخنی چار کرنے کے لیے دھنکی میں آٹھ پیالی پانی ڈالیں اس میں گوشت، نمک اور مصالحہ جات کی پوٹلی رکھیں اور دو
مہینہ آج پر گوشت کو بخنے کے لیے رکھ دیں۔ چاول چن کر صاف پانی سے ایک دو مرتبہ دھو کر بھگور دیں۔ جب گوشت
نکل جائے اور بخنی کا پانی قریب آدھا رہ جائے تو اسے چھ لمبے سے اجاڑ لیں۔ مصالحے کی پوٹلی کو بخنی سے نکال کر خشک
کر دیں اور اس کو بخنی کے اندر اچھی طرح نیمزد دیں۔ اس کے پھوگ کو خشک کر کے اور پیس کر محفوظ کر لیں۔ یہ پھوگ
بھی وغیرہ پکانے میں مصالحہ کے طور پر استعمال ہو سکتا ہے۔ بخنی میں سے گوشت کی بوٹیاں نکال کر علیحدہ پیالے
میں رکھ دیں۔ بھائی یا زچھیل کر باریک لٹھوں میں کاٹ دیں اور مٹی یا تیل میں سرخ کر لیں۔ اس میں گوشت کی بو
نیس، بقیہ گرم مصالحہ جات، سفید زیرہ، کوٹا ہوا لہسن اور اورک ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔



آج کی ڈش

شامی کباب

براء: تیرا آدھا کلو، چنے کی دال آدمی پیلی،
کالی مرچ چھ عدد، لونگ چار عدد، دار چینی ایک
کلو، انار دانہ ایک کھانے کا چمچ، پیاز تین عدد چھوٹی
باریک کٹی ہوئی، ادھرک ایک چھوٹا کلو، لہسن آٹھ
جوسے، سرخ مرچ آٹھ عدد، نمک حسب ذائقہ، ابے
ترکیب: سب سے پہلے چنے کی دال، تیرہ



ادھرک، لہسن، لاس مرچ، کالی مرچ، دار چینی، لونگ اور نمک ایک دہکنی میں دو گلاس پانی کے ساتھ بکلی آٹھ پر چڑھا
دیں جب وال گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو ایک کھانے کا چمچ دہنی ڈال دیں۔ انار دانہ پودینہ ہری مرچ کی
چٹنی میں کراس میں باریک کٹی ہوئی پیاز ملا دیں، ابے ہوئے قیسے کو باریک چیس لیں، ابے ہوئے آلوکا ٹھنڈ بنا کر
اس میں پیسی ہوئی چٹنی ملا دیں اور چھوٹے چھوٹے گولی کباب بنالیں، قیسے میں انڈا ملا کر اچھی طرح گوندھ کر تھوڑا
قیر لے کر ہاتھ پر پھیلا کر آلوکا کباب درمیان میں رکھ کر چاروں طرف سے قیر اٹھا کر بند کر دیں اور ہلکا سا دھا کر
کباب کی شکل دے لیں، اب بکلی آٹھ پر کباب گولڈن براؤن کر لیں حرے دار چٹنی بھرے کباب تیار ہیں۔



آج کی ڈش

چکن ہانڈی

چج، بجی حسب ضرورت، نمک مرچ حسب پسند

اجزاء:

ترکیب:

چکن ایک کلو بغیر ہڈی، پیاز تین عدد

درمیانی لہسن آدمی گھٹی، اورک آدمی گھٹی دہی ڈیڑھ

کپ، ہرا دھنیا حسب ضرورت، ہری مرچ چھ سے

سات عدد، نمائز پانچ عدد، خشک دھنیا پھا ہوا آدھا

پیاز کاٹ کر ہلکا براؤن کر لیں اس میں لہسن اور

اورک ڈال کر بھون لیں ساتھ ہی نمک مرچ ڈال کر اس

میں بغیر ہڈی کے ہار یک بوٹیوں کی شکل میں کن ہوا چکن



ڈال دیں اب اس میں ڈیڑھ کپ دہی اور پھا ہوا دھنیا ملا دیں گوشت دہی میں ہی گل جائے گا اب اس میں کٹی ہوئی ہری مرچیں، ہرا دھنیا اور نمائز ڈال کر دم دیدیں ساتھ ہی تھوڑا سا زیرہ بھی شامل کر دیں اور اگر پکانے کے لئے ہانڈی استعمال کریں تو زیادہ بہتر ہے ورنہ پکانے کے بعد اسے چھوٹی ہانڈی میں پیش کریں۔



آج کی ڈش

افغانی مشن کڑاہی

پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، تیل ایک کپ۔

اجزاء:

ترکیب:

مشن ایک کلو، دی آدھا کلو، لیوں کارس پانچ

دی میں لال مرچ، نمک، لیوں کارس اور زیرہ

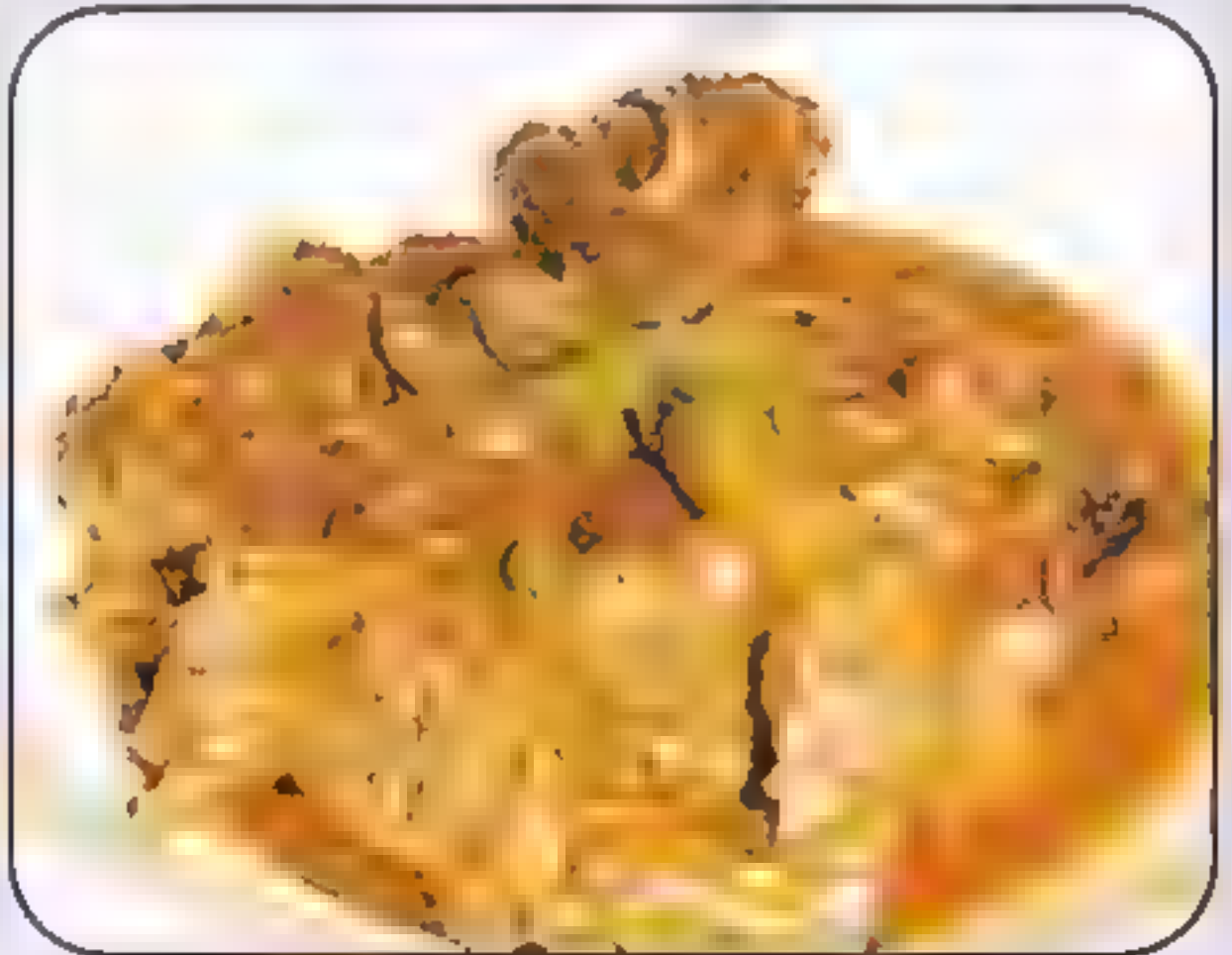
کھانے کے چمچ، بری مرچ 10 عدد، لال مرچ پاؤڈر

پاؤڈر ملائیں اور اس آمیزے میں چکن ڈال کر ایک

ایک کھانے کا چمچ، سیاہ مرچ ایک چائے کا چمچ، لونگ 5

کھینچے کیلئے رکھ دیں، ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں، اس

عدد، بڑی الٹا چمچ 3 عدد، نمک ایک چائے کا چمچ، زیرہ



میں سیاہ مرچ، بڑی الٹا چمچ اور لونگ ڈال کر کڑاہی، نمک، جب خوشبو آنے لگے تو اس میں مشن اور آمیزہ ڈال کر بھونیں، ساتھ ہی بری مرچ بھی ڈال دیں اور تیز آگ پر بھونیں، جب مشن تیل چھوڑ دے تو اس میں ایک کپ پانی ڈالیں اور ڈھکن بند کر کے آگ بجلی کر دیں 10 منٹ تک پکھنے دیں تاکہ مشن گل جائے اور پانی اچھی طرح خشک ہو جائے، اب اسے 2 منٹ تک تیز آگ پر بھونیں اور نان کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

چکن نکلس

اجزاء:
چکن بغیر ہڈی کی ہونیاں ایک کلو، لہسن پتہ ہوا
ایک کھانے کا چمچ، کالی مرچ پسی ہوئی آدھا چائے کا
چمچ، سویا سوس دو کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ، سفید
مرچ پسی ہوئی ایک چائے کا چمچ، سرکہ دو سے تین

کھانے کے چمچ، آمیزہ بنانے کے اجزاء: امیدہ ایک
بیالی، نمک حسب ذائقہ، انڈوں کی سفیدی دو عدد، کارن
فلور آدھی بیالی، سفید مرچ پسی ہوئی آدھا چائے کا چمچ
، آئل ایک بیالی۔
ترکیب: چکن میں نمک، لہسن، سفید مرچ، کالی



مرچ، سرکہ اور سویا سوس لگا کر آدھے سے ایک گھنٹے کیلئے فریج میں رکھ دیں، آمیزہ بنانے کیلئے انڈوں کی
سفیدی پھیلت کر میدہ، کارن فلور، نمک اور سفید مرچ ملا لیں، اس آمیزہ میں اتنا پانی ڈالیں کہ گاڑھا پیسٹ
آمیزہ بن جائے چکن کی ہونیاں اس میں ڈبو کر پندرہ سے بیس منٹ کیلئے فریج میں رکھ دیں، کڑا ہی میں تیل کو
درمیاں آجی پر گرم کریں اور چکن نکلس گولڈن قراٹی کر لیں، ٹماٹو کچپ یا مایونیز کے ساتھ پیش کریں۔

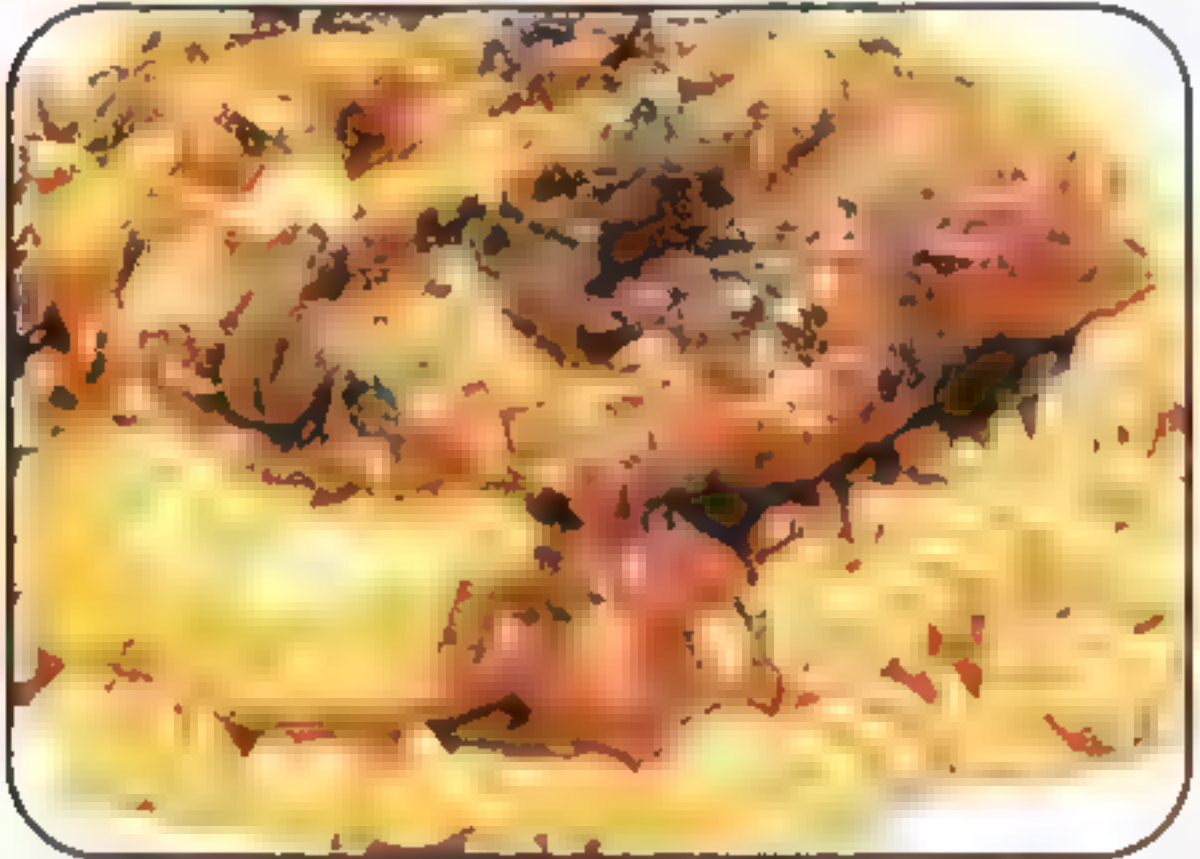


آج کی ڈش

نوڈلز وودھ چکن کڑاہی

اجزاء: ایک نوڈلز پکٹ، مرغی کا گوشت کلو، چکن کڑاہی مصالحہ ایک پکٹ، نمائز کاٹ لیں دو عدد، اورک، بہن پیسٹ دو کھانے کے چمچ، بیک پارارٹھ نوڈلز، کچپ ایک کپ، بیک پارارٹھ سوس ایک کپ، آئل حسب ضرورت، پیاز سلائس کاٹ لیں ایک عدد، ہری

مرچ ثابت رہنے دیں نمک حسب ذائقہ دی ایک کپ ترکیب: ایک نوڈلز کو اچھے میں 5-7 منٹ کے لئے اہال لیں۔ یہاں تک کہ ایک کٹی رو جائے اس کے بعد چھلنی میں ڈال کر گرم پانی گرا کر ٹھنڈا پانی گز ردیں اور اس میں ایک کھانے کا چمچ تیل ملا کر ایک نوڈلز کو ایک



پالے میں نکال لیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور پیاز ڈال کر سنہری کر لیں۔ اس میں بہن، اورک پیسٹ اور گوشت ڈال کر ہلکا سا فرائی کر لیں۔ دہی میں چکن کڑاہی مصالحہ لڈال کر مکس کر کے کڑاہی میں شامل کر دیں ساتھ ہی اس میں 1 کپ پانی ڈال دیں اور گوشت گلا لیں۔ ہری مرچیں اور نمائز ڈالیں اور حریرے تیس منٹ تک پکائیں۔ اب ایک چین میں تیل گرم کریں اس میں بیک پارارٹھ نوڈلز، بیک پارارٹھ سوس اور نمک ڈالیں اور ساتھ ہی ایک نوڈلز بھی ڈال دیں۔ تیس منٹ تک اس آمیزے کو درمیانی آنچ پر پکائیں۔ اس کے بعد اس کچر کو گوشت کے آمیزے میں ڈال دیں اور ہلکے ہاتھ سے مکس کر کے اتار پکائیں کہ تیل الگ نظر آنے لگے۔ چکن کڑاہی وودھ نوڈلز تیار ہے کسی سرونگ ڈش میں نکال کر کچپ اور ہری مرچوں سے گارنش کر کے سرو کریں۔



آج کی ڈش

چکن نہری

اجزاء: چکن دو کلو، نہاری مصالحہ ایک پکٹ، کئی پیاز ایک عدد، کئی ہری مرچ تین عدد، آئل ایک پیالہ، اورک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، کئی اورک ایک کھانے کا چمچ، دسی تین کھانے کے چمچ، بھنا آنا چار کھانے کے چمچ، بخنی کے لیے مرغی کی ہڈیاں آدھا کلو، بغیر چھلا لہسن ایک عدد، بڑی الائچی چار عدد، پانی چار گلاس، سونف آدھا چائے کا چمچ، دسی سوٹھ چار کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ

ترکیب: چکن کی بڑی ہڈیاں بنائیں اور بخنی کے لیے ہڈیاں امگ کر لیں۔ اب بخنی کے لیے آدھا کلو مرغی



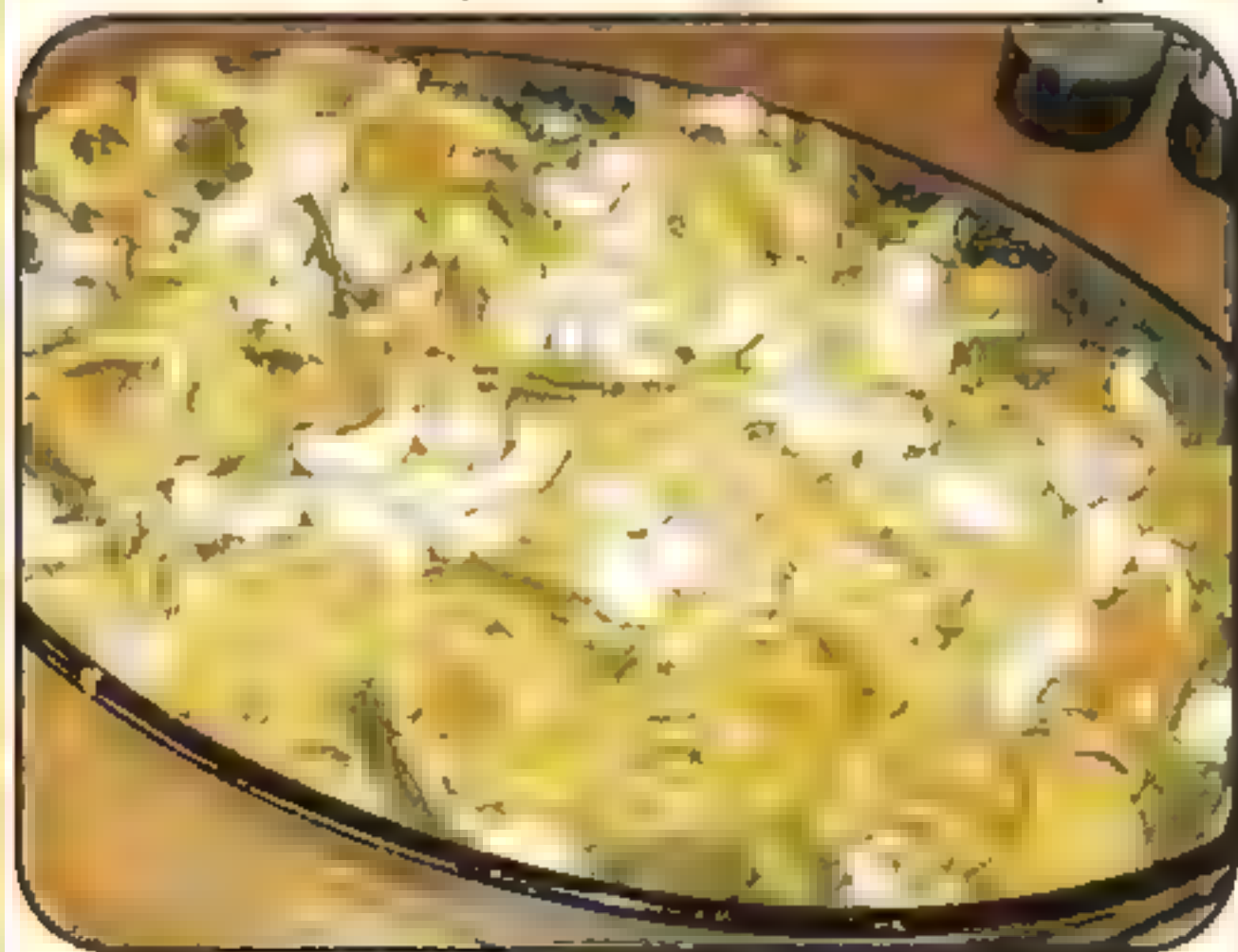
کی ہڈیاں، سونف، چار گلاس پانی، دسی سوٹھ، بڑی الائچی، حسب ذائقہ نمک اور بغیر چھلا لہسن ڈال کر ہلکی آگ پر پکائیں جب وہ چھٹی طرح پک جائے تو اسے چھان لیں۔ اب دہیگی میں تیل گرم کر کے کئی پیاز تیل کر سنہری کریں اور اس میں چکن ڈال کر ہلکا سا بھونیں۔ جب پانی ٹپک ہو جائے تو اس میں نہاری مصالحہ، دسی اور اورک لہسن کا پیسٹ شامل کر کے پانچ سے دس منٹ بھونیں۔ اس کے بعد بخنی ڈال دیں۔ جب وہ پختے لگے تو آلے کو تھوڑے سے پانی میں گھول کر تھوڑا تھوڑا کر کے نہری میں ڈالتے جائیں اور لکڑی کا چھپرہ چلاتے رہیں۔ اس کے بعد کئی اورک اور کئی ہری مرچ شامل کر کے ڈھکیں اور دس منٹ دم پر رکھ دیں۔ جب تیل اوپر آ جائے تو تیار نہاری تان کے ساتھ سرو کریں۔ ساتھ میں ہری مرچ، لیموں اور اورک رکھ دیں۔



آج کی ڈش

بریف ویجی ٹیبل بریانی

اشیاء: چاول آدھا کلو، بنزیوں کا سالن آدھا کپ، گوشت کا سالن 1 کپ، بری مرچیں 2 عدد، ادرک کا پیسٹ ایک چمچ، لہسن کا پیسٹ ایک چمچ، لہریں 2 عدد، باریک کاٹ لیس لیموں 1 عدد، ہلدی، کڑی پتہ، ادرک، لہسن کا پیسٹ، بونگ اور کال



مرج ڈال کر فرائی کریں نمک مرج اگر ضرورت ہو تو ڈالیں پھر نمائز ڈالیں اور بھونیں پھر اس مصالحے میں گوشت اور سبزیوں کو شامل کر دیں اس کے بعد لیمنوں کا رس شامل کر کے چاٹ مصالحہ چھڑکیں اور ایک منٹ بعد چاول ڈال دیں پانی کم سے کم رکھیں ڈھک کر دم دے دیں گرم گرم بیف دہی نیمبل پر پانی تیار ہے۔



آج کی ڈش

چائیز ڈرم سٹکس

اجزاء:
 ڈرم سٹکس بارہ دو گھرے کٹ لگوالیں، سویا
 سوس دو کھانے کے چم سفید سرکہ دو کھانے کے چم شہد
 ایک کھانے کا چم نمک حسب ضرورت، کالی مرچ پیسی
 ہوئی آدھا چائے کا چم، چینی ایک چائے کا چم، سفید
 مرچ پیسی ہوئی ایک چائے کا چم، آئل حسب
 ضرورت، چکن کیوب ملا ہوا میدہ ایک کھانے کا
 چم، انڈے چار عدد زردی الگ پھیٹ لیں
 ترکیب: سب سے پہلے ڈرم سٹکس گرم پانی سے
 دھو کر پیالے میں ڈال کر میدہ، چینی، سرکہ، سویا ساس،



شہد، کالی اور سفید مرچ، اور زردی ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ جب تکنا ہو تو انڈوں کی سفیدی پھیٹ کر ایک
 ایک ڈرم سٹک سفیدی میں ڈبو کر ہلکی آنچ پر ڈیپ فرائی کر لیں۔ جب گولڈن براؤن ان ہو جائیں تو نکال کر نشوور رکھ
 لیں تاکہ چکنائی جذب ہو جائے، پھر چکنی بھر مین چھڑک دیں۔ مزیدار ڈرم سٹک تیار ہیں۔



آج کی ڈش

شاہی ٹکڑے

اشیاء:

دودھ 2 کپ، شکر 4 کھانے کے چمچ، ڈبل روٹی
سلاکس 5 عدد، مکھن 30 گرام، ونیلا - سنس چند
قطرے، انڈے 2 عدد، الائچی پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
بادام پستہ حسب پسند،

ترکیب

پیسے دودھ میں چینی ملا کر گرم کریں پھر اس میں
پھیٹے ہوئے انڈے ڈالیں اور ساتھ ہی ونیلا - سنس بھی
ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ ڈبل ڈبل روٹی کے
سلاکس مکھن میں خراکی کریں کسی برتن میں کئے ہوئے



سلاکس رکھیں اور اوپر سے دودھ ڈالیں تاکہ سلاکس ڈوب جائیں۔ اسکے اوپر بادام، پستہ اور الائچی پاؤڈر چھڑک
دیں۔ اب برتن کو اوون میں یا ہلکی آگ پر گرم کریں، جب دودھ خشک ہو جائے تو اتار لیں شاہی ٹکڑے تیار ہیں بادام
پستہ موٹا موٹا کوٹ کر بھی ڈال کر سرو کریں۔



آج کی ڈش

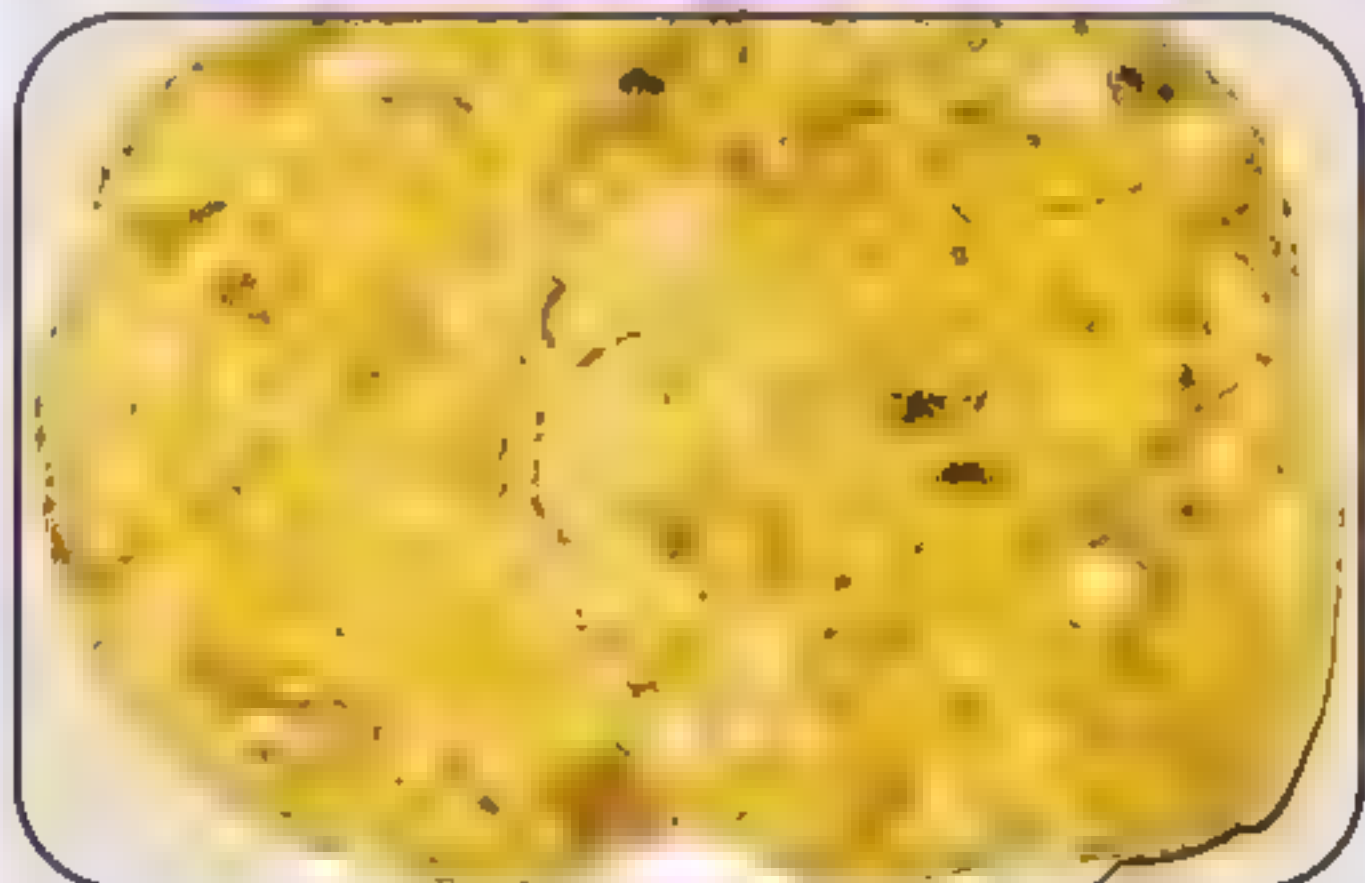


اجزاء:

ترکیب:

پھول گو بھی ایک کپ، آلو ایک کپ، ہری مرچ
تین عدد، ہر ادھیا پار یک کٹا ہوا دو کھانے کے چمچ، لال
مرچ آدھا چائے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، آٹا تین
کپ، تیل حسب ضرورت۔

چکنی بھر نمک ڈال کر آٹا گوندھ کر رکھ لیں،
ایک دیکھی میں آلو ابالیں اور انہیں چھیل کر ایک برتن
میں ڈال دیں، اس میں ہر ادھیا، لال مرچ ڈال کر
اچھی طرح مکس کر لیں، پھول گو بھی علیحدہ سے ابالیں



اور اس میں تھوڑا سا نمک بھی ملا دیں، آٹے کے پیڑے بنا کر چھوٹی چھوٹی روٹیاں بنا لیں، ایک روٹی پر آل کا
پیسٹ رکھیں، ساتھ میں پھول گو بھی بھی رکھی، اس پر دوسری روٹی رکھ کر اچھی طرح پتل لیں اور توڑے پر تیل کی
مدد سے سینک لیں، وہی کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

منچورین کو فرتہ

اجزاء: تیسرا آدھا کلو، بری مرغ دو عدد، باریک کٹی کے چچ باریک کٹی ہوئی
 ہوئی، کالی مرغ ایک چائے کا چمچ، سرکہ ایک کھانے کا سوس کیسے؛ کوئنگ آئل آدھا کپ، اورک دو
 چمچ، اورک واپسن کا پیسٹ، ایک کھانے کا چمچ، نمک آدھا کھانے کے چمچ پہ ہوا، پیاز آدھا کپ پہ ہوا، اویسٹر
 چائے کا چمچ، سفید رو دکھانے کے چمچ، کارن فلر دو دکھانے سوس دو کھانے کے چمچ، کچپ آدھا کپ، سفید مرغ
 کے چمچ، سو یا سوس دو کھانے کے چمچ، بری پیاز تین کھانے آدھا چائے کا چمچ، نمک آدھا چائے کا چمچ، جلی سوس دو



کھانے کے چمچ، پانی ڈیزد کپ

ترکیب: تیسرے پر میں میں کراس میں باریک کٹی بری مرغ، کالی مرغ، سرکہ، اورک واپسن کا پیسٹ، نمک، سفید،
 کارن فلر، سو یا سوس اور باریک کٹی بری پیاز ڈال کر اچھی طرح کس کریں۔ پھر اس آمیزے سے کوئنگ آئل یا گرم آئل
 میں پانچ منٹ تک ڈیپ فرائی کر لیں کہ کوئلن براؤن ہو جائیں۔ پھر انہیں نکال کر ٹانگ رکھ لیں۔ کڑی میں آئل گرم
 کر کے کٹا ہوا واپسن فرائی کریں۔ اب اس میں کٹی پیاز اور باریک کٹے ہوئے بری پیاز کے پتے ڈال کر دو منٹ مزید فرائی
 کریں۔ پھر پانی، اویسٹر سوس، کچپ، سفید مرغ، نمک، سرکہ اور چلی سوس ڈال کر بال آ جانے تک پکائیں۔



آج کی ڈش

تھائی پرائز کوکونٹ کڑی

کھانے کے چمچ، کان مرغی ایک چائے کا چمچ، بخنی یک
 جھینگے ایک کلو، میڈیم سائز، میوں کے پتے
 پندرہ عدد، لیمن گراس چار عدد، کوکونٹ کریم یک خم لال
 مرغی دس عدد، سٹراکس، سویا سویس تین کھانے کے چمچ، نمک
 حسب ذائقہ، فٹس سویس دو کھانے کے چمچ، تیل کا تیل دو
 کپ کارن فلائیں کھانے کے چمچ مشروم یک من
 سٹراکس، بے پی کارن ایک من سٹراکس، اوپٹرسوس یک
 کھانے کا چمچ، اورک تیس عدد، لہائی میں کٹی ہوئی
 ترکیب:



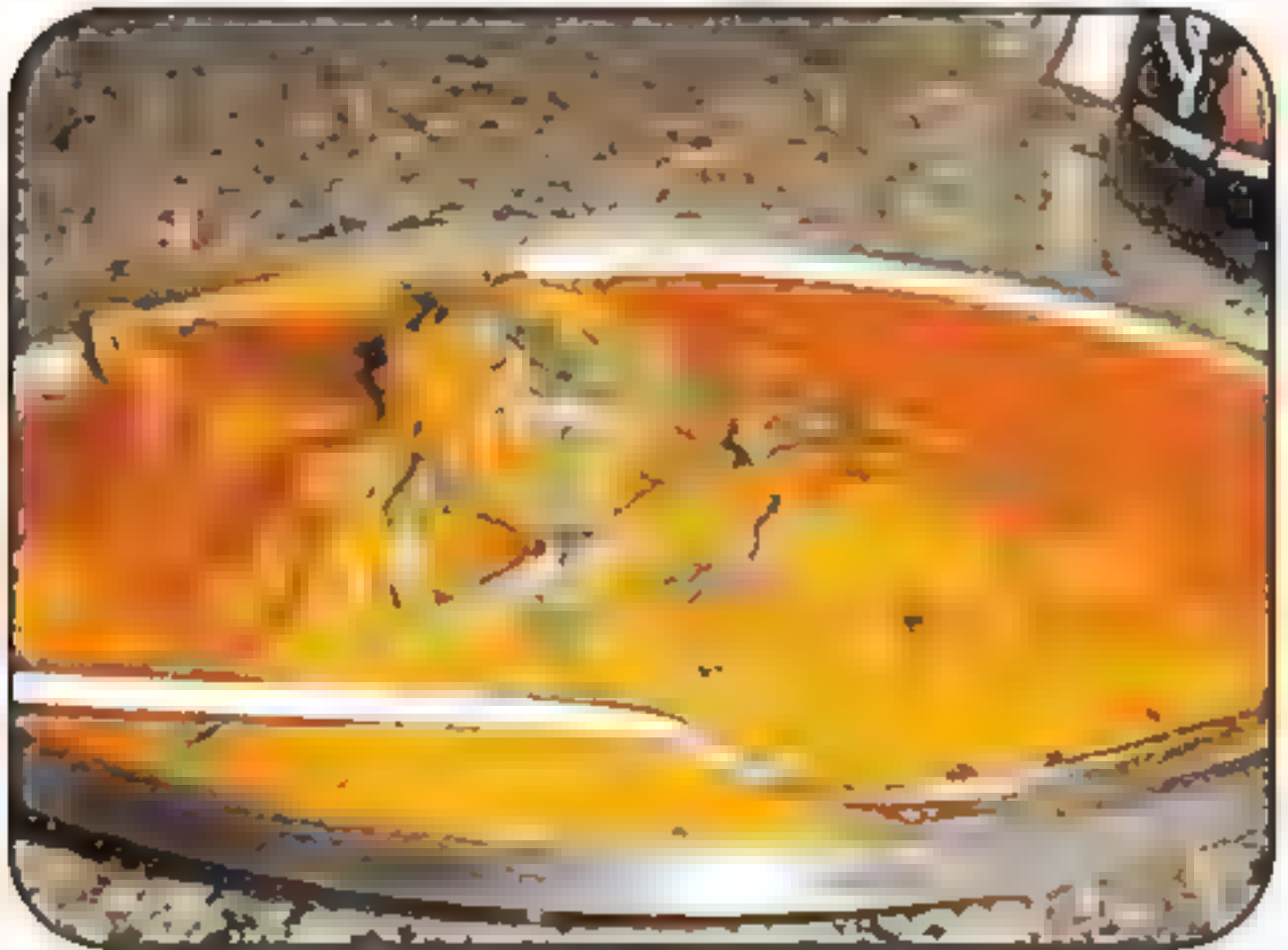
سب سے پہلے یک دہنگی میں مرغی کی بخنی ڈال کر کوکونٹ کریم چائیں ساتھ ایک کپ پانی ڈال دیں پھر لیمن
 گراس اور لیمن کے پتے شامل کریں۔ اب نمک، اوپٹرسوس، فٹس سویس، لال مرغی، اورک اور سویا سویس کے ساتھ
 جوش دیں اور چھب آہستہ کر دیں۔ الگ سے بکھے آٹے پر دو سے تین کھانے کے چمچ تیل میں جھینگوں کو سوتے کر کے
 کوکونٹ کریم میں ملا دیں۔ اب مشروم اور بے پی کارن ملا دیں۔ دم پر دو بارہ تینوں سویس، تیل کا تیل اور کالی مرچ
 ملائیں۔ گارنش کے ہرے دھبیے سے ڈش کو سجائیں۔ مزیدار تھائی کوکونٹ کڑی تیار ہے۔



آج کی ڈش

چکن مصالحہ

اشیاء: چکن 1 کلو، نمک حسب ذائقہ، لہسن پانچ جوئے،
 اورک 2 ٹی کا کلاں پیاز موٹی کٹی ہوئی 2 عدد دھیانی،
 وہی پھینٹا ہوا 1 پیلی، ثابت مال مرچیں 12 عدد، سفید
 زیرہ ایک کھانے کا چمچ، کالی مرچ موٹی کٹی ہوئے ایک
 چائے کا چمچ، ثابت گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ، تیل
 آدمی پیاز، ہرا دھنیا حسب پسند، لیموں کی قاشیں
 حسب ضرورت
 ترکیب:
 چکن کو نمک، کالی مرچ اور وہی لگا کر آدھے گھنٹے



کے لیے رکھ دیں۔ پیاز، درک لہسن، زیرہ اور لال مرچوں کو ہا کر موٹا موٹا پیس لیں۔ دہی میں تیل کو گرم کر کے گرم
 مصالحہ ڈالیں۔ جب کڑکڑانے لگے تو پیس کر رکھا ہوا مصالحہ ڈال کر چار سے پانچ منٹ تک بھونیں۔ چکن ڈال کر
 اچھی طرح ملائیں اور ڈھک کر درمیان آگ پر اتنی دیر پکائیں کہ تیل علیحدہ سے نظر آنے لگے۔ ہرا دھنیا چھڑک کر
 پانچ منٹ تک جلکے چوبھے پر پکانے کے بعد اتار لیں۔ ہرا دھنیا اور لیموں کی قاشوں سے گارنش کر کے سرو کریں۔



آج کی ڈش

دیگی بریانی

جزء: گوشت ایک کلو، ہلدی آدھا کچ ۱۱
چاؤنا ایک کلو، سال مرچ ایک کھانے کا کچ، مٹی ایک کپ
اورک لہسن کا پیسٹ ڈیڑھ کچ، پیاز عدد درمیانی ہار یک کٹی
ہوئی، ثابت گرم مصالحہ ڈیڑھ کچ پ ہوا چاول آدھا چائے
کا کچ، لٹا ہار یک کٹے ہو چار عدد، دہلی ایک پاؤ اورک
باریک کٹی ہوئی ہری مرچیں ثابت چھ عدد دھنیے کی گڈی
ایک عدد، زردہ رنگ حسب ضرورت نمک حسب ذائقہ
کیڑا ایک چائے کا کچ گرم مصالحہ ایک چائے کا کچ
ترکیب: گوشت کو دھو کر انہیں پیاز اورک لہسن کا
پیسٹ، لٹا ثابت گرم مصالحہ سال مرچ پیس ہوئی



۱۱ ہلدی، اور نمک ڈال کر گوشت کو گلا لیں اور ڈیڑھ کپ جتنی بختی چائیں، اب اسکو ٹھنڈا ہونے دیں پھر اسی تیل میں
گوشت اور بختی کے اوپر مٹی ڈالیں اور دہلی میں زردے کا رنگ ملا کر اچھی طرح پھیٹ کر وہ بھی سکے وپر ڈال دیں
ساتھ ہی کٹی ہوئی اورک لہسن کی کٹی ہوئی ہری مرچ دھنیا پودینا کٹا کٹا کر گرم مصالحہ پنا ہوا چھڑک دیں پھر ابلے ہوئے
چاؤن پھیلا دیں اوپر سے پنا ہوا چائے، کیڑا وائر تھوڑا سا زردے کا رنگ اور مٹی ڈال کر ڈھک دیں 5 منٹ آنچ
تیز رکھیں پھر شیم بن جائے تو آنچ ہلکی کر کے 15 منٹ دم پر رکھ دیں مزیدار دیگی بریانی تیار ہے۔



آج کی ڈش

املی مرچ مٹن مصر لہ

اجزاء
بکرے کا گوشت 1 کلو، بھرتا 3 عدد، پیاز
(پیسٹ) 1 کپ، کوکونٹ ملک 1/2 کپ، مٹن بخنی
200 ملی لیٹر، ثابت دھنیا (پاؤڈر) 1 چائے کا چمچ،
لال مرچ پاؤڈر، کالی مرچ، لال مرچ، الائچی پاؤڈر
آدھا چائے کا چمچ، ادورک لہسن پیسٹ 2 کھانے کے
چمچ، نمک حسب ذائقہ، ہرا دھنیا، ہری مرچ حسب
ضرورت، دارچینی پاؤڈر، املی کا گود 3 کھانے کے چمچ
ترکیب:
ایک پیالے میں گوشت ڈال کر اس میں مال



مرچ، کالی مرچ، الائچی، دارچینی پاؤڈر، پھاروا دھنیا اور املی کا گود اٹھا کر مکس کریں اور 2 سے 4 گھنٹے تک
رکھ دیں۔ اب ایک چین میں تیل ڈال کر گرم کریں اور لہسن اور نمک کا پیسٹ اور پیاز ڈال کر گولڈن براؤن کر
لیں۔ پھر اس میں گوشت ڈال کر مصالحے شامل کر کے تین سے چار منٹ تک بھون لیں۔ اب بخنی شامل کریں
اور تیز آگ پر پکائیں اور گوشت گھل میں پھر کوکونٹ ملک اور الائچی پاؤڈر ڈال کر پکے دیں۔ جب پانی خشک ہو
جائے اور تیل اوپر آنے لگے تو ہرا دھنیا ڈال کر کچھ منٹ حریر پکائیں۔ تھوڑی دیر تک حریر اڑش تیار ہے۔



آج کی ڈش

چکن ہریسہ

کوکنگ آئل آدمی پانی

اجزاء:

ترکیب:

چکن ایک کلو، پیس کے گیہوں آدھا کلو، نمک

حسب ذائقہ، ادرک لہسن پتہ ہوا دو کھانے کے چمچ، پیاز

دو عدد درمہائی، ہری مرچیں چھ سے آٹھ عدد، کالی

مرچیں ایک کھانے کا چمچ، سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ،

گیہوں دھو کر دو سے تین گھنٹوں کیلئے ایک سے

ڈیڑھ لیٹر گرم پانی میں بھگو دیں۔ پھر انہیں اہل کر اچھی

طرح گلائیں دہنگی میں درمہائی آٹھ پر کوکنگ آئل کو



تین سے چار منٹ گرم کر کے پیاز کو سنہرا فرائی کر لیں۔ ادرک، لہسن ڈال کر ایک سے دو منٹ پکا سا فرائی کریں اور چکن، ہری مرچیں، کالی مرچ، اور سفید زیرہ شامل کر دیں اچھی طرح ملا کر ڈھک کر ہلکی آٹھ پر چکن کا اہنا پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ چکن میں گیہوں ملا کر نمک شامل کر لیں۔ چند رو سے تین منٹ کے لیے ڈھک کر ہلکی آٹھ پر پکائیں اور اور چھ لہجے سے اتار لیں۔ ادرک اور ہری مرچیں چھڑک کر گرم گرم پیش کریں۔



آج کی ڈش

مرچ آدمی چائے کا چمچ، تیل یا تھی حسب ضرورت

اجزاء:

ترکیب:

چادوں کو ایک گھنٹے کیسے بھگو کر رکھ دیں، ایک
فرائنگ چین میں تھوڑا سا تیل ڈالیں اور مٹراس میں کچھ
دیر کیسے بھون لیں، ایک دھبے میں کٹی پیاز اور تیل ڈالیں

چاول تین کپ، مٹر ایک کپ، پیاز کٹی ہوئی آدھا
کپ، ہری مرچ 5 عدد، سیاہ مرچ ایک چائے کا چمچ،
لوٹک 8 عدد، سیاہ الائچی ایک عدد، سبز الائچی 3 عدد، دمی
دو کھانے کے چمچ، پانی 5 کپ، نمک حسب ذائقہ، لال



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی ورت کریں - www.iqbalkalmati.blogspot.com

اور پیاز بھجے براؤن کر لیں، اب اس میں ہری مرچ، سیاہ مرچ، لوٹک، سیاہ الائچی اور سبز الائچی ڈال کر تھوڑا دیر
بھونیں، اس کے بعد اس میں دمی شامل کریں اور لال مرچ اور نمک ڈال کر اچھی طرح بھونیں، جب دھونی مصالے
میں مل ہو جائے تو اس میں مٹر ڈالیں اور ساتھ ہی پانی ڈال کر دھبے پر ڈھکن لگا دیں، جب پانی کھولنے لگے تو اس
میں چاول ڈال دیں، آٹھ تیز کر دیں تاکہ پانی کھولتا رہے، جب پانی خشک ہونے لگے تو آٹھ دھبے کر دیں اور
چادوں کو دم پر لگا دیں، 5 منٹ تک بجلی آٹھ پر دم پر لگانے کے بعد اتار لیں، چکن یا دوسرے کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

کڑا ہی کباب

اجزاء: تیرہ آدھا کلو، نمک ایک چائے کا چمچ، اجزاء برائے گریوی (تیل آدھا کپ)، براؤن پیاز
تیل دو کھانے کے چمچ، سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ دو عدد، اورک ایک چائے کا چمچ، بہن پہ ہوا ایک
ایک لڑ ایک عدد کٹی ہوئی، اورک ایک چائے کا چمچ، بہن کھانے کا چمچ، نمک ایک چائے کا چمچ، سرخ مرچ ایک
ایک چائے کا چمچ، ہری مرچ حسب ضرورت، ہوا چائے کا چمچ، لٹا پر پی آدھا کپ، دھکی پیاز ایک عدد،
دھنیا حسب ضرورت، گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ، گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ۔



ترکیب: پیاز کو مندرجہ بالا تمام مصالحوں کے ساتھ میرینٹ کر میں اور چاب کر لیں۔ لہجے کباب بنائیں
اور ٹیلو فرائی کر لیں پھر ایک طرف رکھ دیں۔

ترکیب برائے گریوی: آئل گرم کریں اور اس میں مصالحہ فرائی کر میں، ساتھ ہی اورک، بہن فرائی کر میں
پھر اس میں لٹا ٹہکی پیاز کے ساتھ سرخ مرچ اور نمک ملا دیں۔ براؤن پیاز ٹاؤں کر اچھی طرح بھوں لیں۔ اس
کے بعد اس میں پانی ڈال دیں اور گریوی بنالیں۔ پھر اس میں کباب ڈال دیں اور چند منٹ تک جوش آنے کی
حالت تک پکائیں۔ تیار ہونے پر ہری مرچ اور ہرے دھنیے کے پتوں کے ساتھ گارنش کر لیں۔



آج کی ڈش

ٹماٹو چکن کری

بسن کا پیسٹ ایک کھانے کا کچھ، پانی دو کپ، نمک

1/2

حسب ذائقہ، تیل حسب ضرورت۔

ترکیب:

چکن کو تیل میں ہلکا ہلکا فرائی کریں، ٹماٹر، پیاز،

چکن ایک کلو، ٹماٹر بارہ ایک کپ،

دسی 5 کھانے کے کچھ، پیاز ایک عدد، میوے سائز کی،

ہری مرچ 5 عدد، لٹو کچھ 3 کھانے کے کچھ، ثابت لال

ہری مرچ، اور کب بسن، نمک اور سیاہ مرچ گرائنڈر میں

مرچ تین عدد، سیاہ مرچ پاؤڈر ایک چائے کا کچھ، اور ک



ڈالیں، اس میں تین کھانے کے کچھ تیل ڈالیں اور اچھی طرح گرائنڈ کریں، جب آمیزہ یکجان ہو جائے تو نکال لیں۔ دھجکی میں تیل گرم کریں اور اس میں ثابت لال مرچ ڈال کر کڑا لیں، اب اس میں گرائنڈ کیا ہوا مصالحہ ڈالیں اور بھون لیں، بھون کر اس میں چکن اور ٹماٹو کچھ ڈالیں، ساتھ ہی دسی بھی ڈال دیں، 3 منٹ تک ہلکی آگ پر چلانے کے بعد اس میں دو کپ پانی ڈالیں اور ڈھکن لگا کر ہلکی آگ پر 10 منٹ کیسے رکھ دیں، جب تیار ہو جائے تو مس پسند ڈریسنگ کریں، ورنہ ان پاجاؤں کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

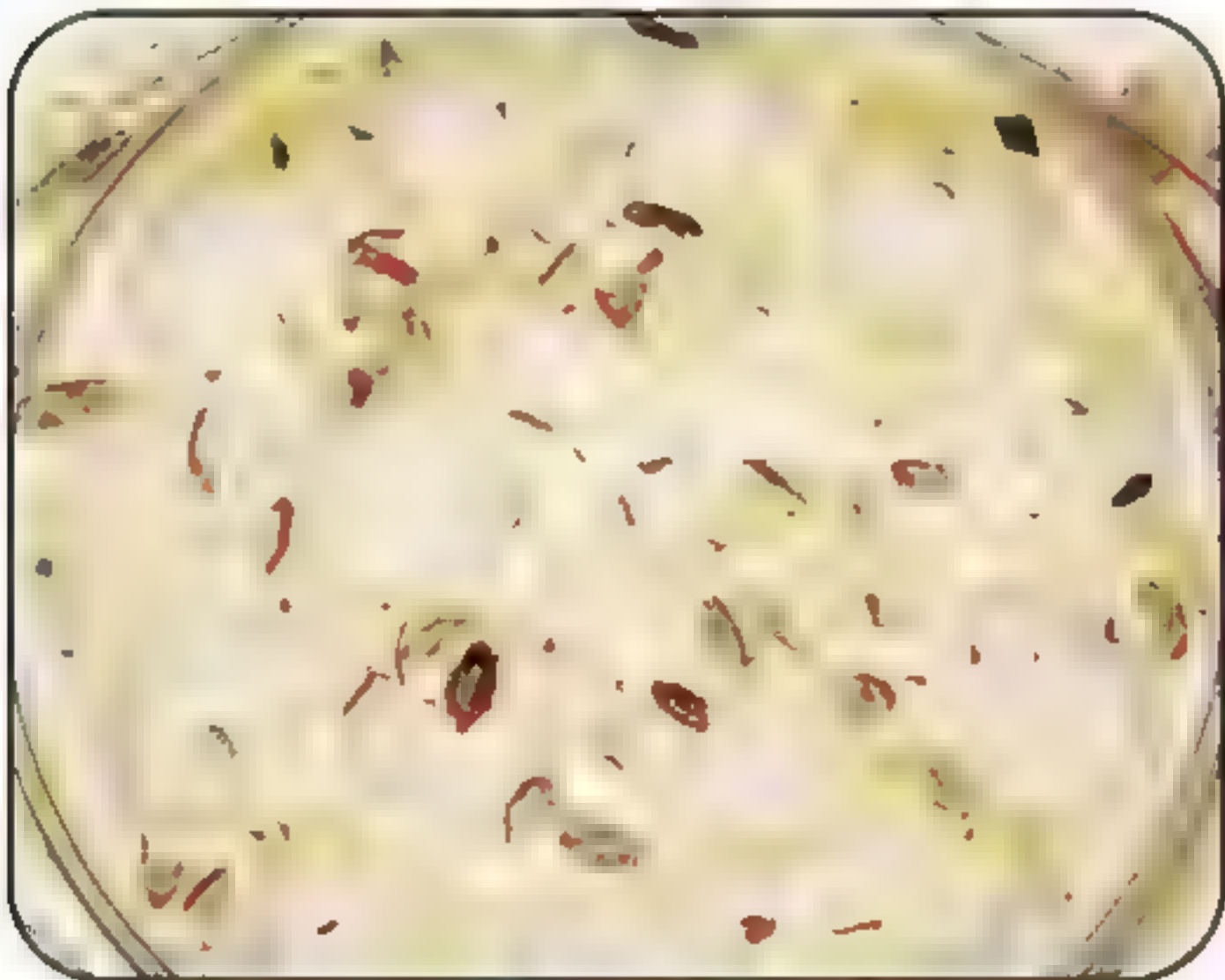
خشک دودھ کی رس ملائی

ضروری اجزاء:

ترکیب:

خشک دودھ 1 کپ، انڈا پھینٹا ہوا ایک عدد،
آئل 3-4 کھانے کے چمچ، بیکینگ پوڈر 1 چائے کا چمچ،
دودھ 1 لیٹر، چینی 1 کپ، پست بادام 10-15 عدد

خشک دودھ، انڈا پھینٹا ہوا، بیکینگ پاؤڈر اور آئل
ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ جب اچھی طرح مکس ہو
جائیں تو اس کے بٹلر بنالیں ایک دہلی میں دودھ اہال لیں



اس میں چینی شامل کر دیں، پھر اس سے 12 منٹ پکائیں اور گاڑھا کر لیں اس کے بعد وہ بٹلر شامل کر لیں اس رس ملائی
کے ساتھ 5 منٹ پکائیں اور ٹھنڈا کر لیں ایک پیالے میں نکال کر پست بادام گارش کریں اور سرو کریں۔



آج کی ڈش

فرائیڈ بھنڈی آلو

اجرو! بھنڈی آدھا کلو کاٹ لیں، آلو تین عدد، آٹا
ایک چوتھائی کپ، لیمن جوس ایک کھانے کا چمچ، مرغ
چائے کا چمچ، ہلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ، لہسن
پیسٹ ایک چائے کا چمچ، ٹماٹو پیسٹ تین کھانے کے چمچ
ترکیب:
بھنڈی کو آٹا میں کرہی ہو جانے تک فرائی کر
لیں۔ پھر آٹا میں سے نکال کر الگ رکھ دیں۔ آلو کو
پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، نمک ایک چائے کا
چمچ، دھنیا پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، زیرہ پاؤڈر ایک



سبائی میں کاٹ کر گرم تیل میں فرائی کی طرح فرائی کر لیں اور آٹا میں سے نکال کر الگ رکھ دیں۔ اب آٹا میں لہسن
پیسٹ، نمک، لہسن، مال مرغ، پھا دھنیا، پیاز برہ، ہلدی، لیمن جوس اور ٹماٹو کا پیسٹ ڈال کر بھون لیں۔ پھر ایک
کپ پانی ڈال کر گاڑھا ہو جانے تک پکالیں۔ آخر میں ایک پلیٹ میں پیسہ فرائی کی ہوئی سبزیاں کٹا روں پر ڈالیں،
درمیان میں تیار کر پوی ڈال دیں۔ پھر ہر ایک کٹی ہوئی مرغ اور کٹا ہوا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔



آج کی ڈش

منٹن ران روسٹ

اجزاء: منٹن ران ایک عدد، انڈے ایک عدد، کچا ادرک کا پیسٹ دو کھانے کے چمچ، بال مرچ پاؤڈر
 پچھتا پیسٹ ایک کپ، دسی آدھا کپ، گرم مصالحہ تین کھانے کے چمچ، سرکہ چھ کھانے کے چمچ، آئل تین
 پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، زریہ پاؤڈر ایک چائے کا سے چار کھانے کے چمچ، ہر ادھنی، زردہ رنگ، ایک
 چمچ، سفید مرچ ایک چائے کا چمچ، کالی مرچ ایک چمچ، نمک حسب ذائقہ
 کھانے کا چمچ کئی ہوئی، بیسن دو کھانے کے چمچ، بیسن ترکیب: گوشت پر تیز چھری کی مدد سے کش



لگائیں۔ اب اسے سر کے اور نمک کے ساتھ چھری نیپ کر دیں، اور اس سے چند منٹ کے لئے رکھ دیں۔ ایک پیالے
 میں آئل، بیسن، سفید مرچ، انڈے، کالی مرچ، گرم مصالحہ پاؤڈر، زریہ پاؤڈر، سرخ مرچ پاؤڈر، پچھتا پیسٹ، رنگ اور ادرک
 بیسن پیسٹ ڈال کر مکس کریں۔ اب گوشت کو بیسن کے ساتھ کوٹ کریں اور دو سے تین گھنٹے کیلئے چھوڑ دیں۔ اب اسے سینئر
 میں رکھ کر پھینس سے تین منٹ کے لئے سٹیم کریں۔ پھر اسے گرم لاؤن میں دو سو ڈگری سینٹی گریڈ پر پھینس سے تین منٹ
 کے لئے پکائیں۔ جب اس کی رنگت تبدیل ہو جائے تو ڈش میں نکال کر ہر عدد حنیے سے گارنش کر کے سرو کریں۔



آج کی ڈش

آلمنڈ ملک شیک

ترکیب: گرامنڈر میں ہلوم کی گریاں اور ۱۰۰ گرام کی گریاں 15 حصہ (پانی میں جھونکر چھوڑ دے) ۱۰۰ گرامی کے ۵ ڈالیں، اس میں تین آدھا سپ ۱۰۰ حصہ میں ۱۰۰ حصہ 3 سپ، ہالہ لہجی ۱۰۰ حصہ (۵ تھال میں) ۱۰۰ حصہ اور اچھی طرح گرائنڈ کریں، اس آمیزے میں نیچے تین حصہ، کچھ تین حصہ (کھنسل تھال کر جھونیں)۔ یہ نیچے بقیہ ۱۰۰ حصہ چھین اور جھونیں ڈال کر گرائنڈ چھین آدھا سپ، پرفی ہوئی ایک سپ



بعد اس میں کافی ہلوف د میں اور پھر ایک مسٹنگ گرائنڈ کریں، جب اچھی طرح تھیں ہو جائے تو جگ سے گلاسوں میں انڈیل دیں اور ٹھنڈا ٹھنڈا آلمنڈ ملک شیک سرو کریں۔



آج کی ڈش

میٹرونی پنڈک رائن فریٹرز

جز: ۱۔ میٹرونی ایک پتھائی پیٹ مٹی آدھا
کپ، شملہ مرقی ایک عدد ہار یک ٹی ہوئی، گاڑا ایک عدد
ہار یک ٹی ہوئی، نماز ایک عدد ہار یک کٹا ہوا عدد ایک عدد
، اندرے کی زردی چار عدد، پارسلے ایک پتھائی کھنسی
میدہ آدھا کپ، کالی مرقی آدھا چائے کا چمچی ہنسی

ہوئی فریش کریم روخانے کے چمچی، کل تین کھانے کے
چمچی، نمک چار کھانے کے چمچی، نمک حسب اہانتہ
ترکیب:۔۔ پیٹ میٹرونی بال کر یک طرف رکھ
دیں۔ اب ایک پیٹس غصے کی زردی، اندرے، میدہ،
نمک، کالی مرقی اور کرمش مل کر کے اچھا سا بیلتیار کر



میں۔ اب شملہ مرقی، گاڑا اور نماز کو ہار یک کاٹ کر بیٹ میں شامل کریں۔ ساتھ ہی مٹی اور میٹرونی بھی شامل کر کے
خوب آچھی طرح سے مکس کریں۔ اب ایک سوں بین میں مکھن کو پکھدا میں اور ساتھ میں نیس بھی شامل کریں۔ جب
مکھن پکھن کر تھوڑا سا گرم ہو جائے تو تیار کیا ہوا مکھن تھوڑا اڑال کر دونوں طرف سے سیٹب لیں۔ آخر میں تمام مکھن
سیٹب کے بعد ہر دو ٹک ڈش میں نکال کر پارسلے چمڑک کر دو کریں۔



آج کی ڈش

اجزاء: ماش کی دال ایک پاؤ، ادورک پاؤ اور پانی 4 حصے کے تھے، پیاز ہار یک ٹی ہوئی یک عدد درمیانی پیسٹ ایک چائے کا چمچ، بسن پاؤ اور ایک چائے کا چمچ، 4 عدد سرسری مرقی ہار یک ٹی ہوئی 2 یا 3 عدد آدھا چائے کا چمچ یا حسب ضرورت، سیاہ پیسٹ مرقی آدھا پاؤ اور مے سے کم چائے کا چمچ، پھل مسم گرم مصالحہ



میں دال اور سارے مصالحے برقی مرقی ڈال کر تھوڑا سا پانی ڈال کر مغلّی تھی پر پکھنڈیں کھنی کھی مچھ چائیں جب پانی خشک ہو جائے اور دال گل پھل ہو دال نہ گلی ہو تو دھمی پہلی پانی مزید ڈال کر دھنی کو مغلّی آئی پر توبے پر رکھ کر پکائیں، مگر خیال رہے تو بے پرائی نہ ہو ورنہ آٹک بگڑ سکتی ہے پھر پٹکے ہاتھ سے دال کس کرتے ہوئے 2 یا 3 منٹ بھون لیں تاکہ آٹک اوپر آ جائے اب جو میں تو بہرے دھنی سے گارنش کر میں۔



آج کی ڈش

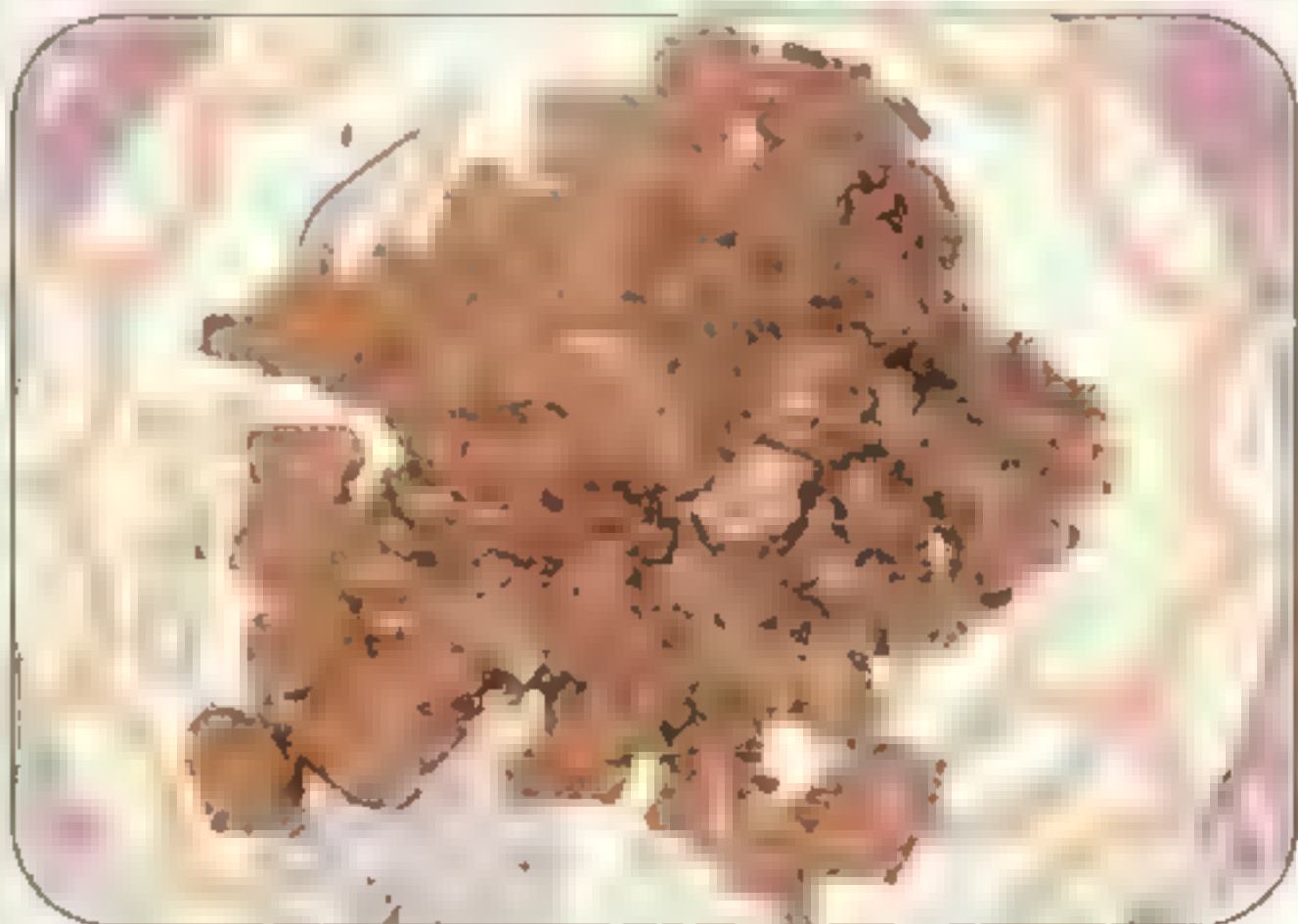
کلیجی فرائی

چمچ، گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، ہر ادویہ ایک
کٹھنی، کوکنگ آئل حسب ضرورت
ترکیب:-

کلیجی کی ہڈیاں بنا کر انہیں اچھی طرح دھو لیں اور
پھر اس میں تھوڑا سا نمک اور کالی مرچ لگا کر کچھ دیر کیلئے

اجز:-

کلیجی ایک کلو، ہری سرہیں پانچ عدد، لہسن ایک
پاؤ، ہری پیاز چار عدد، سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ، لہسن
پیسٹ ایک چائے کا چمچ، ادورک پیسٹ ایک چائے کا
چمچ، نمک حسب ضرورت، کالی مرچ ایک چائے کا



چھوڑ دیں، کوکنگ آئل گرم کریں اور اس میں تمام مصالحے بشمول نمائز ڈال کر مصالحہ بھون لیں، مصالحہ تیار ہونے پر اس
میں کلیجی اور ہری پیاز ڈال کر ہلکی آنچ پر پکھن دیں، جب تیل اوپر آ جائے تو گرم مصالحہ چھڑک کر اتار لیں اور ہر ادویہ
کاٹ کر اوپر سے چھڑک دیں، کلیجی فرائی تیار ہے۔



آج کی ڈش

پیشل کباب مصالحہ

اجزاء: قلمہ برف یا مین آدھا کلو باریک ہیں (لیں)، نماز ایک عدد (قلمہ کاٹ لیں)، آلو ایک عدد (لیں)، لال مرچ پاؤڈر دو چائے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ، گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، پانی دو کپ، پیاز درمیانے سائز کی ایک عدد (گول پھوں میں کٹی ہوئی)، شملہ مرچ ایک عدد درمیانے سائز کی (قلمہ کاٹ لیں)، تھرا ایک عدد (قلمہ کاٹ لیں)، ہرا دھنیا باریک کٹا ہوا ایک چائے کا چمچ، بری مرچیں 7 عدد، تیل 4 کھانے کے چمچ، ترکیب: قلمے میں لال مرچ، نمک اور گرم مصالحہ ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں، اب بیخ کباب کی طرح کے



کباب بنا لیں، دہنچی میں گرم پانی ڈالیں، اسے لگے لگے کباب اس میں ڈال کر مکلی آگ پر پکھن دیں، پانی خشک ہو جائے تو تیل ڈال کر دہنچی پکڑ کر ہلائیں لیکن کبابوں میں چھ نہ چلائیں، جب کبابوں کا رنگ گولڈن ہو جائے تو پیاز، شملہ مرچ، نماز، آلو، ہرا دھنیا، بری مرچیں اور اگر چاہیں تو تھوڑا نمک چھڑک کر تین چار منٹ کیلئے دم پر لگا دیں، تیار ہونے پر سرونگ باؤل میں نکال لیں، کونے کو اچھی طرح دھکا لیں، اس کے بعد بریڈ سلائس پر کوئلہ رکھ کر باؤل میں درمیان میں رکھیں اور تھوڑا سا نمک ڈال کر ڈھک دیں، 5 منٹ بعد ڈھکن ہٹائیں، بریڈ اور کوئلہ نکال کر مزیدار کباب مصالحہ نان یا تھوڑی روٹی کے ساتھ سرو کریں۔

سپینش رائس

اجزاء:

کٹے ہوئے 2 پیالی، شملہ مرچ، باریک کٹی ہوئی 2 یا

3 عدد، اجوائن، آدھا چائے کا چمچ، کالی مرچ، کٹی ہوئی
آدھا چائے کا چمچ، اولیو آئل 3 کھانے کے چمچ۔

ترکیب:

فرائنگ چین میں اولیو آئل کو ہلکا سا گرم کر کے لہسن

چاول ابلے ہوئے تین پیالی، نمک حسب ذائقہ لہسن۔ کچلا ہوا 2 سے 3 جوئے، پیاز باریک کٹی

ہوئی 2 عدد درمیانی، لٹائر چوکور کٹے ہوئے 3 عدد

ریتون، ہاریک کٹے ہوئے آدمی پیالی مشروم، باریک،



اور پیاز کو ذرا سا نرم ہونے تک فرائی کریں۔ پھر اس میں شملہ مرچ ڈال کر دو سے تین منٹ تک فرائی کر لیں۔ لٹائر، مشروم اور ریتون بھی شامل کر دیں۔ ڈرائیو آٹھ تیز کر کے 3 سے 4 منٹ تک فرائی کرنے کے بعد چاول شامل کر دیں۔ تیز آٹھ پر فرائی کرتے ہوئے نمک، کالی مرچ اور اجوائن ڈال دیں۔ چاولوں کے ساتھ جب ساری چیزیں مکس ہو جائیں اور چاولوں سے خوشبو آنے لگے تو چولہا بند کر دیں، اور گرم گرم سپینش رائس کے حرے لیں۔



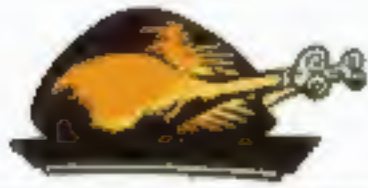
آج کی ڈش

ہاٹ چکن سائیج سینڈوچ

اجزاء:
 چکن سائیج کے ٹکڑے چھ عدد، بریڈ رول چھ عدد
 سینڈوچ کیلئے، آئل فرائی کرنے کیلئے مایونیز حسب ضرورت، ہٹلی کچپ حسب ضرورت، ہٹلی گارلک سوی حسب ضرورت، مسٹرڈ پیسٹ تیس گرام، پیاز تین عدد
 نمک کی شکل میں، سرکہ پچاس گرام، کالی مرچ پاؤڈر ایک چمکی، ٹماٹر دو عدد، سلاد پتہ تھوڑا سا، کھیرا ایک عدد، نمک ایک چمکی
 ترکیب:
 ایک فریجنگ چین میں پیاز کو سرکہ کے ساتھ فرائی



کرنے کیلئے رکھ دیں اور چین کو ڈھانپ دیں۔ جب پیاز گل جائے تو اسے ایک پیالے میں نکال لیں۔ اب ایک چین میں آئل گرم کر کے اس میں سائیج کو ڈال کر فرائی کریں۔ جب یہ براؤن ہو جائیں تو انہیں ایک ڈش میں نکال لیں۔ اب ایک بریڈ رول کو درمیان سے کاٹ کر ایک سائیج کو اس میں رکھیں۔ پھر اس کے اوپر مسٹرڈ پیسٹ (mustard paste)، ہٹلی گارلک ساس (chili garlic sauce)، مایونیز (mayonnaise)، کھیرا، کالی مرچ پاؤڈر، نمک اور سرکہ والی پیاز ڈال دیں۔ ایک بار پھر تھوڑی سی مایونیز (mayonnaise) ڈال دیں۔ اب اس کے اوپر ہٹلی کچپ (chili ketchup) ڈال دیں اور پھر ٹماٹر اور سلاد پتہ ڈال کر اس بریڈ رول (bread roll) کو بند کر دیں۔ مزیدار ہاٹ چکن سائیج سینڈوچ تیار ہیں۔



آج کی ڈش

دم بریانی

اجزاء: بیف دو کلو، کلزوں میں، چاول ڈیزہ
 کلو، دہی دو کلو، پیاز آدھا کلو، لونگ بیس گرام، بڑی
 الائچی بیس گرام، زیرہ بیس گرام، اورک پچاس
 گرام، پودینہ آدھی گمشمی، ہری مرچ چھ عدد، تھی ڈیزہ
 پاؤ، نمک حسب ذائقہ، کالی مرچ حسب ضرورت

ترکیب: نمک، پیاز اور اورک کو پیس کر گوشت کے
 کلزوں پر لگا کر دو گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ زیرہ، کالی مرچ،
 پودینہ، ہری مرچیں اور بڑی الائچی پیس کر دہی کی آدھی
 مقدار میں ملائیں اور گوشت کے کلزوں پر لگا دیں۔ دہی کی
 تہہ میں لونگ کے اوپر آدھی مقدار تھی گرم کر کے ڈالیں اور



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں . www.iqbalkalmati.blogspot.com

گوشت کی ہونیاں ڈال دیں۔ پھر گوشت کو اچھی طرح بھون لیں۔ چاول دھو کر بقیہ دہی لگائیں اور گوشت کے اوپر پھیلا
 دیں۔ دہی کامی آئے سے بند کر دیں اور نیچے کلزیوں کی آنچ جلا دیں۔ جب تھی کی آواز آنے لگے تو سمجھ لیں کہ دہی خشک
 ہو چکا ہے۔ نیچے آگ کم کر دیں اور انکاردوں پر دھریں۔ دہی کا ڈھکن کھولیں اور بقیہ تھی گرم کر کے ڈال دیں اور دوبارہ بند
 کر کے اوپر انکار سے دکھ دیں۔ جب بھاپ باہر آنے لگے تو بریانی تیار ہے۔ رات بھر اور سلاہ کے ساتھ پیش کریں۔